Pol. civ.
147
n

12

Ueber die Verfälschung der Lebensmittel, und die Art sie leicht zu entdecken und aufzuheben, oder doch zu vermindern.

Von
K. Freiherrn v. M***

Beschmutzte und aufgeschnittene Exemplarien werden nicht zurückgenommen.

Pol. civ.
147 n Unterhaltung

<36616592900012

<36616592900012

Bayer. Staatsbibliothek

Ueber die Verfälschung der Lebensmittel, und die Art, sie leicht zu entdecken und aufzuheben, oder doch zu vermindern.

Von
K. Freiherrn v. M***

Marc. v. Stetten.

KPD

Wien, 1808.
Bei Phil. Jos. Schalbacher.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Wer kennt die Zahl von so viel tausend Dingen,
Die uns um die Gesundheit bringen?
Doch nöthig ist's, daß man sie kennen lernt.
Je mehr wir solche Quellen wissen,
Woraus Verlust und Schaden fließen,
Um desto leichter wird das Uebel selbst entfernt.

Vorrede.

Die königl. böhmische Gesellschaft der Wissenschaften in Prag hat am 23. April 1804, und zum zweiten Mal am 27. Mai 1806 die Preisfrage:

„durch welche Mittel und Wege „können die mannigfaltigen Verfälschungen sämtlicher Lebensmittel ausserhalb der gesetzlichen „Untersuchung aufgehoben oder „doch vermindert werden?"

bekannt gemacht, und den zuerst ausgesetzten Preis von 500 fl. auf 700 fl.

erhöht. Zufolge der gedruckten Entscheidung von 5. Mai 1808 wurde aber von den zur Beantwortung dieser wichtigen Frage eingelaufenen 10 Abhandlungen keiner einzigen der Preis, oder auch nur ein Accessit, zuerkannt, und zwar aus folgenden Gründen:

In der Preisschrift Nr. 1 mit der Devise: die Kunst ist lang, das Leben kurz herrsche ein wissenschaftlicher Vortrag, wodurch sie mehr für gelehrte Leser, als zur Belehrung der Stadt- und Landbewohner und des gemeinen Mannes überhaupt geeignet sey.

Die Schrift Nr. 2 mit der Devise: Vos bene Consilium et datis et dato gaudetis zeichne sich vor den übrigen durch einen leichtverständlichen und gemeinfaßlichen Vortrag aus, sie enthalte Entdeckungsmittel der Verfälschun-

gen, die wenige Vorkenntnisse, nicht viel Zeit, Mühe und Aufwand fordern: Dagegen vermisse man die nöthige Vollständigkeit.

Die Schrift Nr. 3 mit der Devise: Rei optimae pessimi sunt et valde multiplices Abusus enthalte ein reichhaltiges sistematisches Verzeichniß gebräuchlicher Lebensmittel, mit Angabe ihrer Kennzeichen im natürlichen Zustande, samt ihren möglichen Verfälschungen, und den bekannt gemachten Mitteln, sie zu entdecken.

Auch seyen die schädlichen Wirkungen verfälschter Lebensmittel auf lebende Körper richtig angegeben. Allein die Einkleidung sey nicht gemeinfaßlich und deutlich genug, auch kämen einige Gegenstände vor, die man ohne Bedenken nicht Jedermann bekannt machen könne. (Dieß hätte sich doch

wohl vor dem Drucke leicht abändern lassen).

Die Schrift Nr. 4 mit der Devise: du sollst nicht stehlen sey zwar in einer faßlichen Sprache abgefaßt, aber zu kurz und unzulänglich. Ueber die Art, wie verfälschte oder verdorbene Nahrungsmittel wieder genießbar, anders brauchbar zu machen, oder durch andere Nahrungsstoffe zu ersetzen sind, sey wenig oder gar nichts gesagt. (Dieses lag ja auch gar nicht in der Preisfrage). Auch seyen die Verfälschungen hie und da so angegeben, (das kann auch wohl nicht anders seyn) daß der Uebelgesinnte davon Mißbrauch machen könne.

Die Schrift Nr. 5 mit der Devise: Ad vitae utilitatem omnia sunt Consilia factaque nostra dirigenda enthalte leicht anwendbare und sichere Regeln, wie die Nahrungsmittel herzustellen,

aufzubewahren und zu verbrauchen sind, zugleich nützliche Vorschriften, wie man das Verderben der Lebensmittel verhüten soll, welche schädliche Folgen daraus entstehen, und wie erstere wieder brauchbar zu machen sind.

(Lauter Dinge, von denen gar keine Quästion war). Allein einige Nahrungszweige bedürften mancher Berichtigung und der Vortrag sey mehr wissenschaftlich als gemeinfaßlich, die Schrift also zur gemeinnützigen Belehrung nicht geeignet.

Die übrigen 5 Preisschriften, als Nr. 6 mit der Devise: Impia sub dulci melle venena latent; Nr. 7 mit der Devise: Den Werth des Menschen bestimmt das Gute, was er thut, Nr. 8 mit der Devise: Vitam impendere vero, Nr. 9 mit der Devise: non omnia possumus vivere

pro Arbitrio, und Nr. 10 mit der Devise: Caecumque Domus Scelus omne retexit, heißt es, stehen den angeführten entweder in Ansehung der Gründlichkeit und Vollständigkeit, oder der Gemeinfaßlichkeit, oder in beider Hinsicht um vieles nach.

Da also keine der besagten 10 Preisschriften der gelehrten Gesellschaft ein Genügen geleistet hat, auch wohl nie leisten wird, weil man zum Theil Dinge behandelt haben will, die gar nicht gefragt worden, zum Theil Lebensmittel in die Reihe brachte, die nie verfälscht worden sind, auch gar nicht verfälscht werden können, endlich auch ein langes und breites von selbst verdorbenen Nahrungsmitteln und von ihrer Wiederherstellung, Genießbarmachung und Aufbewahrung, über welches sich die Aufgabe in den Zeitungen gar nicht

erstreckte, schwatzte: da also der Preis gar nicht gewonnen wurde, so treten die Verfasser wieder in das Recht zurück, mit ihren eingesandten Abhandlungen nach Willkühr disponiren zu können. Ich wage es daher, die gegenwärtige, die sich genau an die Aufgabe hält, der man den leichtfaßlichen Vortrag nicht, sondern nur Vollständigkeit absprach, mit einigen Korrekturen und Zusätzen dem Urtheile des Publikums und sachkündiger Männer zu übergeben, und überlasse es ihrer Entscheidung, ob ich so glücklich gewesen bin, die rechten und zweckmäßigsten Mittel, nicht nur die jetzt so überhandnehmende Verfälschung der Lebensmittel schnell und leicht zu entdecken, sondern auch zu verhüten, aufzuheben oder wenigstens zu vermindern, so vollständig als es nöthig schien, in Vorschlag gebracht und, ist

dieses der Fall, einiges Verdienst um das gemeine Wesen errungen zu haben: denn nur das allgemeine Wohl, nicht Privatinteresse, war der Beweggrund dieser wohl nicht unnützen Arbeit; aber ich schmeichle mir nicht, daß sie den Beifall aller erhalten wird, dann

Non tam bene cum rebus humanis agitur, ut meliora pluribus placeant, Argumentum pessimi turba est.

Seneca de vita beat. C. II.

Inhalt.

	Seite
Einleitung	1
Art und Weise, wie die Verfälschung geschieht. Aeusserliche Kennzeichen derselben.	6.
Verfälschung des Mehls	7
Verfälschung des Brods	20
Verfälschung des Weins	21
Verfälschung des Biers	28
Verfälschung der Milch	37
Verfälschung des Branntweins	42
Verfälschung des Obstes	44
Verfälschung der Eier	45
Verfälschung des gebrannten und gemahlnen Koffees	46
I. Untersuchung durch phisische Mittel	51
II. Untersuchung durch chemische Zerlegung oder Zersetzung mit Hilfe der Reagentien	5[illegible]
III. Untersuchung durch phisische und chemische Mittel zugleich	58
Untersuchung des Mehls	60
Untersuchung des Brodes	64
Untersuchung des Weins	65
Untersuchung des Biers	69
Untersuchung der Milch	74

Seite.
Untersuchung des Branntweins 77
Von den politischen Mitteln, die Verfälschung der Lebensmittel aufzuheben, oder doch zu vermindern 83
Vorschläge zu Viktualien-Ordnungen oder Reglements, und zwar:
a) für die Müllermeister 89
b) für die Bäcker 90
c) für die Winzer (Häuer), Weinhändler, Weinwirthe und dergleichen . 91
d) für die Bräumeister 93
e) für die Bierwirthe 94
f) für die Meiereien, Kuhhalter und Milchweiber 95
g) für die Branntweinbrenner, Liqueur- und Rosoglio-Fabrikanten, Parfümeurs, dann Ausschänker dieser Getränke. 97
h) für die Spezereihändler . . 98
i) für die Greißler (Minutierer) und Sulzenhändler 98
k) Verbesserte Instruktion für die Marktkommissäre und Marktrichter . . 99
Wünsche, auf welche die Polizei jeden Orts, und die Behörden bei Abfassung der Satzungen Rücksicht nehmen mögten. 101

Ueber die Verfälschung der Lebensmittel und die Art, sie leicht zu entdecken und aufzuheben, oder doch zu vermindern.

L'uomo ingiusto noce al publico, nocendo anche ad una sola persona.

Muratori.

Leider! hat bei gegenwärtigen wucherhaften Zeiten, bei der immer mehr und mehr sinkenden Moralität, bei der zunehmenden Abweichung von dem Wege der

Rechtschaffenheit, und bei der dermaligen beispiellosen Theurung aller Bedürfnisse die gewissenlose Gewinnsucht auf allerhand Mittel und Kunstgriffe spekulirt, alle Waaren, selbst die unentbehrlichsten Nahrungsmittel, deren der Arme so gut wie der Reiche bedarf, durch mancherlei Verfälschungen, trotz aller obrigkeitlichen Satzungen (Taxen) auf einen höhern Ertrag und Gewinn zu bringen, und sich so auf Kosten der Nebenmenschen, ihrer Gesundheit und ihres Lebens zu bereichern. Es muß daher der gesammten Menschheit, es muß der Staatsverwaltung unendlich daran gelegen seyn, diese jetzt so überhandnehmende Betrügereien entdeckt und aufgehoben, oder doch vermindert, folglich solche Mittel und Wege bekannt gemacht zu sehen, durch welche Jedermann, selbst der gemeine Bürger, in den Stand gesetzt wird, dergleichen Verfälschungen leicht, ohne viele Umstände und Weitläuftigkeiten zu entdecken, und dadurch die gewinnsüchtigen Verfälscher von solchen Betrügereien abzuschrecken.

Dieß ist der Vorwurf gegenwärtiger kurzen Abhandlung.

Bevor ich zu der Art schreite, wie die Verfälschungen der Lebensmittel leicht von Jedermann entdeckt werden können, muß zuerst bestimmt werden, welche Gattungen von Lebensmitteln eigentlich der Verfälschung fähig sind, und jetzt wirklich verfälscht werden, das ist: welche durch versteckte, unkennbare, schädliche oder unschädliche Zusätze oder Mischungen so verändert werden können, daß dadurch ihre eigenthümliche Natur, Güte, Kraft und Geschmack auf eine unsichtbare Art geschwächt, geändert, vermindert, verdorben, und ihr Genuß dem menschlichen Körper schneller oder langsamer schädlich und tödlich wird.

Aus dieser Definition einer Verfälschung folgt also schon von selbst, daß ein großer Theil der gewöhnlichen Nahrungsmittel, als da sind: Fleisch, Obst, Gartengewächse,

Butter, Schmalz, Oel, Salz, ganze Gewürze, ungebrannter ganzer Koffee, Zucker, Körner= und Hülsenfrüchte, Fische und tausend andere Artikel eigentlich nicht verfälscht werden können, weil sie sich weder mit andern heterogenen Dingen unsichtbar vermischen, noch in ihrer eigenthümlichen Natur, ohne daß es das Auge und der Geschmack sogleich entdeckt, verändern lassen; bei welchen folglich kein anderer Betrug statt haben kann, als daß man den Käufer dieser Feilschaften im Maas und Gewicht zu übervortheilen und schlechtes oder von selbst verdorbenes Zeug — was aber keine Verfälschung heißen kann — unterzuschieben sucht, wogegen er doch auf seiner Hut seyn kann, und welches zu verhindern, die Pflicht der Markt.richter ist. —

Dieses vorausgesetzt, sieht jeder leicht ein, daß nur folgende Gattungen von Lebensmitteln, als: 1) Mehl, 2) Brod, 3) Wein, 4) Bier, 5) Milch, 6) Brandt-

wein, 7) gebrannter gemahlner Koffee und 8) gestoßene Gewürze einer wahren unsichtbaren Verfälschung durch Mischungen fähig sind; und die Erfahrung hat es leider! zeither auch nur zu sehr bewiesen, daß mit diesen allein die schändlichsten Betrügereien täglich ausgeübt werden. Diese können also nur den Gegenstand gegenwärtiger Abhandlung ausmachen, und es kann darinn so wenig von den übrigen Lebensmitteln, die keiner Verfälschung unterliegen, als von jenen, die von selbst verderben und daher ungenießbar werden, die Rede seyn; auch ist dieß nicht die Tendenz der Preisfrage, und es wäre hier lächerlich, wenn man von Kraut, Rüben, Salat, von Gänsen, Hühnern und Kapaunen und tausend andern Feilschaften, die auch Lebensmittel sind, aber nicht verfälscht werden können, handeln wollte.

Art und Weise, wie die Verfälschung geschieht.

Aeußerliche Kennzeichen derselben.

Um jeden, besonders den gemeinen Mann, der, wie man sagt, bloß die fünf Sinne hat, in den Stand zu setzen, zu beurtheilen, ob mit einem der genannten Lebensmittel eine Verfälschung vorgegangen ist, oder nicht, ist es vorläufig nöthig, ihm die Art und Weise bekannt zu machen, wie sie von gewinnsüchtigen Gewerbsleuten gemeiniglich ausgeübt zu werden pflegt, und die äusserlichen Kennzeichen derselben — die aber zu Bestrafung des Thäters allein nicht hinreichen — anzugeben. Hierauf werde ich die leichten einfachsten Mittel, die Verfälschungen zu erproben und endlich die Mittel und Wege, solche aufzuheben oder doch zu vermindern, folgen lassen.

Verfälschung des Mehls.

Das Mehl, als das erste, vornehmste und nothwendigste aller bekannten Nahrungsmittel und als einziger Stoff des täglichen Brodes für Arme und Reiche, wird bei kultivirten Nationen aus Waitzen, Roggen oder Korn und Gerste, auch in einigen Gegenden aus Kukuruz oder türkischem Waitzen, (Zea Mays) selten aus Reis durchs Mahlen auf eigenen Mühlen bereitet. Man hat davon zur Nahrung der Menschen gewöhnlich 4 Gattungen, als Mund- Semmel- Pohl und Roggenmehl, die sich in der Güte dadurch von einander unterscheiden, daß sie in der Abstuffung immer gröber und schwärzer werden, und deßwegen nach einer von der Behörde nach dem jedesmaligen Marktpreis der Körner und dem Müllerlohn ausgemessenen Satzung (Taxe) verkauft werden müssen.

Gewinnsüchtige und gewissenlose Müller, deren Habsucht die obrigkeitliche Satzung Schranken setzt, haben nun seit mehreren Jahren ein Mittel gefunden, jede Gattung Mehl, ohne die Satzung eigentlich zu überschreiten, dennoch auf einen höhern Preis zu bringen. Dieses bewirken sie, ohne sich eben eines schädlichen heterogenen Zusatzes — der wegen der weissen Farbe des Mehls auch kein anderer, als fein gemahlner Kalk, Kreide oder Gips seyn könnte — zu bedienen, bloß dadurch, daß sie die bessern Gattungen mit schlechtern mischen, diese zu den Preisen der erstern erheben und solchergestalt die Qualität der Mehle verschlechtern. So verfertigen sie hierorts aus dem Mundmehl, welches eigentlich die beste und theuerste Mehlsorte aus dem Waitzen seyn sollte, indem sie es durch die feinsten Haarsiebe treiben, noch einen theureren sogenannten Auszug oder Extrakt, und verkaufen ihn um einen weit höhern Preis nach eigener Willkühr, weil in der monatlichen Satzung

von einem solchen Auszuge oder Extrakt kein Wort vorkommt. Dadurch wird also wenigstens die Hälfte des durch die feinsten Siebe gezwungenen Mundmehls um einen weit höhern Preis, als vorgeschrieben ist, verkauft. Was in den feinsten Sieben zurückgeblieben ist, wird noch mit einem Drittel oder Viertel des feinsten Semmelmehls vermischt, und gibt nun erst das in der Satzung vorkommende Mundmehl, dessen schlechte Qualität dem Kenner freilich durch die geringe, stark ins Gelbe fallende, Weisse kennbar wird, der es aber doch nehmen und für ächtes Mundmehl bezahlen muß, weil der Müller kein besseres für die Taxe auf den Markt bringt, und der dumme Dienstbothe, der gewöhnlich auf den Mehlmarkt geschickt wird, sich alles in die Hände stecken läßt, oder doch gefallen lassen muß.

Das Semmelmehl wird nun mit Pohlmehl und dieses mit Roggenmehl verfälscht, dabei der unreine Mühlstaub, der sonst

für das Vieh bestimmt ist, fleißig mit zu Hilfe genommen; und so entstehen die Mehlsorten, wie sie nach der Satzung verkauft werden, von welchen aber keine die ihr zukommende Qualität besitzt; und so wird der Käufer, besonders das unwissende Gesinde, das entweder zu wenig Kenntnisse hat, oder auch bei auffallender schlechter Beschaffenheit des Mehls sich den Grobheiten des Müllers und den Weitläuftigkeiten einer Denunziation und gerichtlichen Untersuchung nicht aussetzen mag, für sein Geld betrogen. —

Die Kennzeichen eines solchen unächten Mehls sind folgende: Es hat ein solches Mundmehl nicht die höchste Weisse und Feine; es fällt in das Gelbliche, ist schwer und nicht pflaumig genug, und der davon gemachte Teig läuft nach der Formung auseinander, läßt sich auch nicht zu den feinsten Backereien der Küche, des Pasteten- und Zuckerbäckers anwenden, die folglich Auszug zu kaufen genöthiget

sind. Die schlechte Qualität der übrigen Mehlsorten zeichnet sich durch die mehr oder weniger gelbe und schwarze Farbe und durch das gröbere, schwerere Wesen aus.

In den meisten Mühlen herrschen auch noch folgende Mißbräuche:

Erstens geschehen solche

A.) Theils durch vieler Müller Unwissenheit.

B.) Daß sie das Müllerhandwerk nicht verstehen und gründlich erlernt haben.

C.) Theils aber aus Boßheit und Eigennutz.

Nun ist zwar den Müllern erlaubt, für das Getraidemahlen statt des Lohns, von jedem Scheffel, es mag das Getraide seyn, von welcher Art es will, entweder den 16 und 18 oder den 20 Theil, nachdem es eingeführt ist, zu metzen. Daher in den meisten Mühlen sich eine Metze befindet, welche, von einem Scheffel zu

metzen, eingerichtet ist. Da sich nun viel arme Leute mit unter den Mahlgästen befinden, die auf ein Mal nicht mehr, als einen halben oder auch Viertelscheffel mahlen lassen, so wird dennoch auch mit der Scheffelmetze gemetzet, welches gar sehr nachtheilig ist, weil ein gewissenloser Müller oder Bursche nicht zu wenig metzen wird, auch keine Gewißheit seyn kann, in einer Scheffelmetze von ½ oder ¼ Scheffel zu metzen. Folglich leidet dadurch der arme Mahlgast den ersten Schaden.

Zweitens findet man in vielen Mühlen, daß die Metzen nach Vorschrift höchster Landesgesetze nicht gestempelt sind. Und wenn eine Mühlenuntersuchung sollte angestellt werden, so würden viel unrichtige Metzen sich auffinden. Die meisten Mühl-Metzen sind ohne eiserne Ringe und ohne dergleichen Kreuze von Kupfer; an verschiedenen solchen Metzen sieht man auch, daß daran geklopft und gehämmert ist. Wo dieses sich findet, ist die sichere Ver-

muthung, daß solches Hämmern und Klopfen zu des Müllers Nutzen geschehen und solche Metzen mehr ausgetrieben und vergrößert worden. Ja, man trift sogar hölzerne Mühlmetzen an, die nicht gestempelt sind, woraus zu vermuthen, daß solche der Müller selbst nach Gutdünken habe machen lassen.

Drittens sind auch die Mühlläufte oder Zarchen, welche um die Mühlsteine gehen und da herum seyn müssen, meistens mehr zu des Mahlgastes Schaden, als nach der Mühlordnung eingerichtet, indem viele darunter theils nicht egal und theils auch zu weit sind. Die nun nicht völlig rund sind, in solchen verfängt sich der Wind, und dieses verursacht ausserordentliches Stäuben; die aber zu weit sind, in diesen bleibt viel von des Mahlgastes Schroot und Mehl, und stäuben auch zu sehr. Hierdurch verliert der Mahlgast ein Beträchtliches, besonders wenn die Mühlsteine frisch geschärft sind, welches doch

sehr oft geschieht. Zwischen dem Mühlstein und Laufe befindet sich allzeit das sogenannte Futter, welches aus Kleie, Mehl und Schroot besteht, so jedoch zur Zeit noch ein ungewisses Maas ist: denn je weiter der Lauf und je höher der Bodenstein ist, desto mehr geht hinein und nach Proportion 2, 3, 4, 6 bis 8 Metzen, auch in manchen Mühlen wohl noch mehr. So oft nun eine Mühle geschärft wird — welches, wie oben gedacht, mit Fleiß oft geschieht — so oft wird dieses Futter herausgethan, und wenn die Schärfung geschehen, so soll dieses Futter, ehe der Mahlgast sein Getraide zu mahlen aufschüttet, wieder gänzlich hinein gemahlen werden. Allein die mehresten Müller nehmen zuvor, wo nicht ganz, doch das beste Mehl oder Schroot vom Futter weg, und thun an dessen Statt lockere Kleie, auch wohl gar Gerstenspalten hinein.

Wenn nun der Mahlgast sein Getraide zu mahlen darauf bringt, so setzt sich

hernach die lockere Kleie oder Gerstenspalten zusammen, und auf diese setzet sich hin wiederum von jedes Mahlgasts Getraide, der eine solche geschärfte Mühle bekommt, 1 auch 2 Metzen und mehreres vom besten Schroot und Mehl. Ja, es kann, wenn ein Müller gewissenlos handeln, und eine solche Mühle mit Vorsatz nicht gehörig ausmahlen will, geschehen, daß ein jeder Mahlgast ¼ und drüber verliert, dergestalt, daß dieser Verlust mehr beträgt, als er schon Metzen gegeben.

Viertens befinden sich in vielen Mühlen die Staubböden nicht nach der Mühlordnung angelegt. Diese besagt: daß die Staubböden 3 Ellen von den Gussen oder Rümpfen abstehen sollen. Es gibt aber verschiedene, die ganz an die Gusse, oder nur ¼ oder ½ Elle davon abgebauet sind, welches allerdings auch einen Nachtheil für den Mahlgast macht.

Fünftens sind die gehörigen Büchsen, welche in den Löchern der Boden=

steine sich befinden, und worinn das Mühleisen geht, vielmals so schlecht und ausgelaufen, auch dergestalt nachläßig verwahret, daß zwischen dem Mühleisen und den hölzernen Büchsen der Schroot des Getraides hindurch in die Kampgrube fällt, wo der Mahlgast gänzlich darum kömmt.

Sechstens; so ist es auch mit denen Beutelkästen beschaffen; denn wenn selbige nicht gehörig verwahret sind, so kann das Mehl ohne Anstoß herausfliegen.

Siebentens; in vielen Mühlen sind auch die Fußböden und Mühlengerüste so zerbrochen, daß wenn jemand Getraide oder Mehl verschüttet, man nicht im Stande ist, solches gehörig wieder zusammen zu kehren.

Achtens findet man auch in verschiedenen Mühlen zu viel unnöthige Thüren und zerbrochene Fenster, daher durch den Zug der Luft vieles Stäuben, und zwar dergestalt verursacht wird, daß das

Mehl vielmal wie ein Nebel zu den Thůren heraus flieget; wie denn auch durch die zu vielen Thůren und durch unvermuthete Zugånge gar vieles leicht verschleppt und verpartirt werden kann.

Neuntens; nicht weniger trifft man in vielen Můhlen sehr schlechte Můhlbeutel sowohl von důnnem als grobem Beuteltuche an. Und wenn das Getraide noch so gut und wůrdig, der Beutel aber nicht gut ist, so wird doch kein gutes Mehl, weil in diesem Fall die Kleie mit dem Mehl zugleich durch den Beutel fåhrt.

Zehntens geschieht es vielmal, entweder aus Nachlåssigkeit oder aus Unwissenheit der Můller, daß beide Můhlsteine nicht recht gleich zusammen mahlen, oder nicht so wie es seyn soll, sondern sie mahlen nur auf einer Seite, oder auf der Hålfte zusammen, wodurch das beste Getraide zu Schanden gemahlen wird. Denn auf derjenigen Seite, wo beide Steine zu-

sammen treffen, da wird das Getraide auf einmal zerquetscht, vermischt und verbrannt; da hingegen auf der andern Seite dasselbe ganz und unberührt durchfährt. Und wenn das Getraide noch so gut ist, und die Mühlsteine sind nicht accurat zusammengerichtet, so wird doch kein gutes Mehl, sondern es wird roth, auch an Maas nicht so viel, als es werden sollte und könnte, und ist eben so, als wenn es den Mahlgästen gestohlen würde. Wie denn auch auf solchen schlecht zu- und zusammen gerichteten Mühlen nicht so viel verfertigt werden kann, als wenn alles gut und wohl zusammen paßt.

Eilftens; daher kömmt es, wenn die Mühlen nicht gehörig und accurat zusammen gerichtet sind, daß bei wasserklemmen Zeiten das Publikum besonders Mangel an Mehl leidet, und vielmal das beste Getraide für die Menschen eben so, wie für das Vieh nur geschrooten werden kann.

Diesen entdeckten Mängeln, Fehlern und Gebrechen könnte leicht durch einige verständige einsichtsvolle Männer, die das Müllerhandwerk gründlich erlernt haben, aber nicht mehr treiben, mehrentheils abgeholfen, und den Bevortheilungen Einhalt gethan werden, wenn man in jedem Kreise einem oder mehreren solchen Männern — die aber mit Müllern nicht verschwägert seyn dürfen — die Inspektion darüber gäbe und anbeföhle, die Mühlen in Beiseyn der Gerichtspersonen oft und unverhoft zu untersuchen, und das Befinden der Gebrechen in Aemtern und bei den Obrigkeiten anzuzeigen, damit solche Mißbräuche und Unordnungen bestraft und abgestellt würden. Bei Visitationen der Mühlen würde sich noch viel mehreres finden, was hier der Kürze halber gar nicht berührt ist.

Verfälschung des Brodes.

Das Brod kann, ohne daß es sichtbar ist, mit keiner fremden Substanz bei seiner Bereitung vermischt werden, und es hat dabei nur in so weit eine Verfälschung statt, als es aus einem schon vom Müller oder vom Bäcker selbst verfälschten oder auch zu alten, verlegenen, dumpfigen Mehl und schlecht gebacken wird. Der Bäcker macht sich über dieß noch des Betrugs schuldig, wenn er an dem in der Satzung vorgeschriebenen Gewicht abbricht, oder das Brod, um ihm die gehörige Schwere zu geben, zu wenig ausbäckt. —

Die Kennzeichen eines unqualitätmäßigen Gebäckes sind, wenn es im Anschnitt ungewöhnlich schwarz, mehr fest und derb als locker, und die Krume so wenig elastisch ist, daß sie sich wie Teig zusammen drücken läßt, daher naß und speckicht ist. Wenn das Brod mäuselt und leicht schimmlicht

wird, so ist das ein Beweis, daß das Mehl dazu alt und verlegen war.

Uebrigens kann das Brod auch mit einem, wie wohl ganz unschädlichen, Zusatze von Erdäpfelmehl gebacken werden; es ist gut aber nicht haltbar, und da bei uns die Erdäpfel noch viel zu theuer und zu wenig sind, auch hier Landes das Mehl davon noch nicht im Großen bereitet wird, so würde sein Zusatz dem Bäcker gar nicht àconto turniren, und man hat daher dafür nicht zu sorgen. Aber leider! ist der Bäcker oft gezwungen, schlechtes Brod zu backen, wenn man ihm in Magazinen verdorbenes Mehl verkauft, das er dann unter anderes Mehl mischen muß, welches seine Schuld gewiß nicht ist.

Verfälschung des Weins.

Nichts ist der Verfälschung und dem Betruge mehr ausgesetzt, als der Wein, und

unzählig sind die Künste, so damit vorgenommen werden, theils um gewisse beliebte und theure Sorten, als da sind Tokaier, Mallaga, Champagner u. d. gl. nachzumachen, theils um schlechte sauere nicht trinkbare Weine süßer und lieblicher zu machen, ihnen eine höhere, ein größeres Alter lügende Farbe zu geben, und sie so zu einem beßern Preise an dem Mann zu bringen.

Es würde viel zu weitläuftig und hier ganz am unrechten Orte seyn, wenn ich alle die Weinkünste herzählen wollte, die ganze Folianten füllen, und deren sich die Weinhändler und Wirthe fast aller Orten zur Verbesserung — sage Verfälschung — der Weine bedienen, und worinn sie, besonders im Kopuliren mancherlei Sorten, so geübt sind, daß sie, ohne die Alligationsregel zu verstehen, dennoch genau wissen, wie viel vom schlechten und beßern, vom jüngern und ältern, vom Gebürg- und Landgewächse zusammen gegossen werden

muß, um diesen oder jenen Wein von einem bestimmten Preise darzustellen.

Da diese Vermischungen oder Kopulationen natürlicher Weine eigentlich keine Verfälschungen sind, und nur eine schändliche Täuschung des leichtgläubigen und unwissenden Consumenten genannt werden können; so will ich hievon nichts weiter sagen, sondern nur diejenigen strafbaren Verfälschungen berühren, welche der Gesundheit, gleich wahren Vergiftungen, äußerst schädlich sind, ja die größten Krankheiten und den Tod verursachen können, daher nach der ganzen Strenge der Gesetze bestraft werden sollten.

Eine der gefährlichsten und gewöhnlichsten Verfälschungen ist die Versüßung der jungen sauren Weine durch essigsaures Blei oder Bleizucker (Acetite de Plomb), Mennige oder Bleiglätte. Der Bleizucker als ein süßes metallisches Mittelsalz löset sich im Wein ganz, die Men-

nige und Bleiglätte aber nach Maas der vorhandenen Säure nur zum Theil auf, und beide letztere bilden erst mit derselben einen wahren Bleizucker, oder, da die Säure des jungen Weins größten Theils Weinsteinsäure ist, ein weinsteinsaures gleichfalls süßlichtes Bleisalz (Tartrite de Plomb), das nun im Weine aufgelößt bleibt, und ihn, da das Blei die Säure absorbirt hat, süßer und lieblicher, folglich auch trinkbarer macht. — Nun ist aber das Blei und sein Mittelsalz ein langsam durch Adstringiren der Eingeweide wirkendes Gift, das die sogenannte Töpferkolik, welche alle mit Bleiglasuren umgehende Töpfer und alle Bleiweißfabrikanten früher oder später sicher bekommen, und endlich den gewißen elendesten Tod verursacht. Diese fürchterliche Krankheit ist bei Personen, die schon geraume Zeit damit behaftet sind, und dieses durch ihre todtenbleiche Gesichtsfarbe, Mangel an Eßlust und andere Simptomen zu erkennen geben, ganz unheilbar und man hat bei

Er-

Eröffnung ihrer Leichen die Eingeweide, besonders den Magen und die zunächst liegenden Theile ganz zusammengezogen, hart und kallös gefunden.

Dieser höchst schädlichen Verfälschung des Weins kann um so weniger vorgebeugt werden, als dumme gewinnsüchtige Weinhändler und Wirthe fest glauben, daß der Bleizucker, weil er süß ist, die Stelle des rechten Zuckers in geringerer Quantität wohlfeil vertrete, und weil der öffentliche Verkauf desselben, so wie der Mennige und Bleiglätte, da sie zu tausend andern Dingen unumgänglich nöthig sind, nicht wie der Verkauf der eigentlichen Gifte untersagt werden kann. In Frankreich bestand ehmals die schädliche Gewohnheit unter den Wirthen, ihre Weine stets aus bleiernen Krügen und Kannen zu schenken, damit es ihnen nie an Versüßungsstoff fehle!

Minder schädlich, jedoch immer strafbar, ist die Entsäurung der jungen Weine durch Kalk oder Kreide. Diese, wenn sie

dem Weine im Faße zugesetzt werden, absorbiren auch die Säure und stellen damit einen weinsteinsauren Kalk oder Selenit (Tartrite de Chaux) dar, der zwar zu Boden fällt, aber doch zum Theil im Weine gelöst bleibt, und dem menschlichen Körper nicht anders als nachtheilig werden muß.

Aehnliche Verfälschungen haben nicht selten auch beim rothen Weine statt, indem man demselben, um ihn dem Ofner, der sich durch sein adstringirendes Wesen auf der Zunge auszeichnet, ähnlich zu machen, einen Zusatz von Alaun gibt, oder neue Eichenspäne in das Faß wirft, aus welchen der Wein die adstringirende Gallussäure und den Gerbestoff (Materia Scitodephica, auszieht. Die dunkelrothe Farbe des Ofners weis man ihm auch zu geben.

Die Färbung des jungen weissen Weins, indem man ihm durch gebrannten Zucker

(Caromel) eine hohe, goldgelbe, ein höheres Alter lügende Farbe zu geben sucht, ist eine zwar unschädliche, aber durchaus gebräuchliche Verfälschung, die sich durch das Gesicht nicht beweisen läßt, obgleich eine ungewöhnlich hohe Farbe des Weins bei seiner übrigen schlechten ungeistigen Qualität immer einen solchen Betrug verräth.

Wie diese gewöhnlichen Verfälschungen leicht entdeckt werden können, soll an seinem Orte gezeigt werden. Es wäre aber zu wünschen, daß jeder Weintrinker, dem seine Gesundheit lieb ist, wenn er anders von der Ehrlichkeit seines Weinhändlers oder Wirths nicht vollkommen überzeugt ist, seinen Tischwein jederzeit vorher probieren und zu diesem Ende das erforderliche Mittel in Bereitschaft haben, an fremden Orten aber sich des Genusses aller unbekannten Weine, so viel möglich, enthalten mögte: denn die mit dem Weinhan-

del umgehen, sind oft heillose Leute, von denen man mit recht sagen kann:

— — — illi venena colchica,
et quidquid uspiam concipitur nefas,
tractarunt.

Verfälschung des Biers.

Die Ausschänkung des Biers ist in den österreichschen Staaten der obrigkeitlichen Satzung unterworfen. Die hierortige enthält aber nur zwo Gattungen, nämlich weisses und sogenanntes Mailänderbier, wovon die Maas des ersten zu 8 und des letztern zu 9 kr. ausgeschänkt wird. Beide sind das elendeste Gesöffe, das sich denken läßt. Alle übrige Biersorten, die man in Wien noch haben kann, als da sind: das Regenspurger, Osterauer, Doppel-Horner-Plutzer-oder Sprudelbier u. s. w. unterliegen gar keiner Satzung, und der Wirth verkauft sie, wie er will. Das

ist aber sehr gefehlt: denn man zwingt dadurch den Bürger, entweder schlechtes Zeug für die Taxe zu trinken, oder sich, wenn er es nicht vertragen kann, vom Wirthe bei andern Sorten prellen zu lassen. Die Industrie der Bierbrauer (den wodurch würden diese Leute sonst so reich und fett?) und der Bierwirthe hat auch hier Mittel gefunden, nicht nur beim Brauen, sondern auch beim Ausschänken durch allerhand Mischungen sich einen größern Gewinn zu verschaffen.

Die Brauer pflegen seit der Zeit, da der heillose Wucher *) eingerissen ist, bei

*) Das neue Wucherpatent vom 2. Decemb. 1803 verbietet nur den Wucher bei Gelddarleihen, nicht aber beim Kauf und Verkauf der Feilschaften. Wenn also z. B. Jemanden, der Geld bedarf, eine Waare, die 2000 fl. werth ist, um 3000 fl. angehängt und darüber ein Verkaufsinstrument ausgefertigt wird, die bedungene Summe von 3000 fl. nach einiger Zeit zu bezahlen; so ist der Käufer eben so gut bewuchert, als wenn der Verkäufer ihm auf ein Obligo von 3000 fl. 2000 fl. in Geld auf eben diese Zeit geliehen hätte. Der

dem daraus erfolgten ungewöhnlich hohen Preise der Körner nicht nur durch Abbrechung an dem zu einem Gebräue erforderlichen Malze, sondern auch durch einen unverhältnißmäßigen Zusatz von Wasser die Güte der Biere zu verschlechtern, und hiermit noch nicht zufrieden, dem theuren Hopfen, wo nicht ganz, doch zum Theile, allerhand bittere betäubende Kräuter, und sogar Ochsengalle, zu substituiren. Solchen Betrügereien, die das Gesetz, weil sie ihm nicht bekannt und von den Zunftgenossen heimlich gehalten werden, nicht ahndet, kommen noch die vielfältigen in unseren Tagen

---

geldbedürftige Käufer verkauft nun die Waare schnell für 1000 fl. baares Geld, und ist solchergestalt doppelt, nämlich um 2000 fl. geprellt. Bei diesem wucherhaften Verkauf hat auch die Exceptio Laesionis ultra dimidium nicht statt, weil die Waare wirklich 2000 fl. werth befunden wurde, aber dem Verkäufen nicht anders als für 3000 fl. feil war. Ein ähnlicher Wucher wird mit dem Kauf guter Schuldverschreibungen getrieben. So dauert der Wucher unter der willkührlichen Benennung eines Kaufs immer fort.

so hoch gepriesenen neuen ökonomischen Erfindungen vortreflich zu Hilfe; wie man denn vor einigen Jahren in dem Hamburger Correspondenten statt des Hopfens einen Zusatz von Terra Katechu zum Bierbrauen angerathen hat. Dergleichen Vorschläge geben dem Ungelehrten, mit der Natur und Wirkung der Dinge ganz unbekannten Gewerbsmanne nur Anlaß, auf Gewinn zu spekuliren, und um diesen zu erzielen, sich zur Erzeugung seiner Produkte, statt der von jeher gebräuchlichen, durch die Erfahrung bewährten, solcher Materialien und Stoffe, eines Quidproquo, zu bedienen, so ihm nur einigermaßen die Stelle der erstern wohlfeiler zu vertreten scheinen, und er bekümmert sich wenig um die Folgen, zufrieden, wenn sein Nutzen nur vergrößert wird.

Die hier genannten Betrügereien beim Bierbrauen, besonders da man dem Bier nicht einmal Zeit läßt, ordentlich auszugähren und klar zu werden, sondern damit

so schnell, als möglich, zum ausschänkenden Wirthe eilt, machen denn auch, daß man hierorts das schlechteste Bier bekommt, so jetzt gewiß von Niemanden getrunken werden würde, wenn nicht der dermalen übertriebene Preis des schlechtesten Landweins dazu zwänge.

Nebst der schlechten Bereitung der Biere macht nun auch noch der Wirth seine Kunst daran geltend. Das Gemeinste, so er damit vornimmt, ist, daß er auf jeden Eimer noch 4 bis 5 Maas Wasser setzt; und denn weis er durch Vermischen und Zusammengießen schlechter und besserer Sorten ganz neue darzustellen, denen er selbst beliebige Namen gibt, und die er um willkührliche Preise ausschänkt. So machen zum Beispiele die hiesigen Bierwirthe ein sogenanntes E n g l i s c h e s B i e r, das aus halb weissem und halb M a i l ä n d e r besteht, und um 12 kr. die Maas verkauft wird. Da nun die halbe Maas weisses nach dermaliger Satzung 4, und die halbe Mai-

länder $4\frac{1}{2}$ kr. kostet, so gewinnt er bei jeder Maas Englisch Bier, die er ausschänkt, $3\frac{1}{2}$ kr., oder bei jedem Eimer à 40 Maas 2 fl. 20 kr. extra, und die ganze Arbeit dabei besteht in bloßem Zusammengießen aus zwo Kannen!

Bei solchen Biersorten, wovon, wie beim Regenspurger — das wohl gewiß nicht aus dieser Stadt bezogen wird — die Maas jetzt 24 kr. und mehr kostet, bringen dergleichen Pantschereien noch ungleich größern Gewinn, und hier ist der Habsucht solcher Leute freier Spielraum gelassen.

Die Wirkung, welche ein solches Gemenge von zwo und mehr Biersorten mit und ohne heterogenen Zusätzen bei täglichem Genuße auf unsere Gesundheit äußern muß *), kann nicht anders als höchst nach-

*) Ich kenne Leute, welche, wenn sie zweierlei Bier trinken, sogleich das schneidende Wasser bekommen. Kopfweh ist immer das wenigste.

theilig seyn, und es sollte daher die Polizei jedes Orts die größte Wachsamkeit anwenden, und nicht nur diese, sondern überhaupt jede Verfälschung der nassen und trocknen Lebensmittel, so viel nur immer möglich ist, zu verhüten suchen, und zu diesem Ende mehr von Amtswegen als über Denunziationen verfahren, auch mit den Stadt- und Landphisikern an der Hand bei den Gewerbsleuten, Produzenten und Verkäufern solcher Feilschaften oft unverhoffte Untersuchungen vornehmen.

Ehe ich diesen Artikel schließe, will ich noch einer schädlichen Künstelei erwähnen, welche die Wirthe mit dem Bier vornehmen. Dieß ist die Verfertigung des sogenannten Plutzer- oder Sprudelbiers, wovon in Wien an heissen Sommertägen eine unglaubliche Menge getrunken, und der große Plutzer (eine Art Sauerbrunn-Krüge, der etwa 3 Seitel hält), mit 16, der kleine von beiläufig 2 Seitel aber mit 8 kr. (ohne Krug) bezahlt wird.

Man hat Weiß-, Horner- und Mailänder Plutzerbier, die alle im Preise verschieden sind, und der Bierwirth verfertigt selbes, indem er den Krug etwas über 2 drittel mit jungem noch nicht vergohrnen Biere anfüllt, einen Löffel voll Weinsteinrahm (Cremor Tartari) und ein wenig Zucker hinzusetzt, den Krug fest verkorkt, ihn in den Keller stellt und öfter tüchtig schüttelt. Hier entsteht nun durch die Entwicklung der fixen Luft oder Kohlensäure (Gaz acide carbonique) eine Gährung, die aber aus Mangel des Zutritts der atmosphärischen Luft im kalten Keller unvollendet bleibt; die entwickelte Kohlensäure sammelt sich im leeren Raume des Krugs, und wird nun durch wiederholtes Schütteln von dem Bier absorbirt, welches davon einen prikelnden sauerbrunnartigen Geschmack erlangt, beim Eröffnen des Krugs mit einem Knall und sichtbaren Dampf den Stöppel wegschlägt und beim Einschenken stark moussirt und schäumt.

Wenn gleich der Zusatz von Weinsteinrahm und Zucker nichts schädliches ist, so kann es doch ein solches Bier häufig getrunken selbst werden, weil es stark berauscht, kühlt, den Kopf einnimmt, ein Aufstoßen verursacht, und als ein halb gegohrnes Getränk starke Blähungen macht, die andere schlimme Zufälle herbei führen können. Es sollte daher diese eigenmächtige Pantscherei ganz verboten seyn.

Die Kennzeichen eines unächten schlechten und verfälschten Bieres sind: 1) wässeriger, leerer, oft fader und unangenehm bitterer Geschmack; 2) fehlende Klarheit und trübe wolkichte Durchsichtigkeit; 3) Mangel an fetter klebriger Substanz und geringer bald verschwindender Schaum beim Einschenken, welches von einem zu geringen Zusatz von Malz und Hopfen, oder statt letzterm von Substituirung bitterer Kräuter zeugt, endlich 4), geschwindes Umschlagen und Sauerwerden bei einer gar nicht hohen Temperatur, und selbst im

kalten Keller. Dieß ist der sicherste Beweis vom fehlenden Hopfen, der das Bier allein gut und dauerhaft erhält.

Verfälschung der Milch.

Daß auch der Trieb zu betrügen und dadurch größern Gewinn zu machen, bis in die armseligen Hütten des Kuhhalters und der Milchweiber gedrungen ist, davon geben uns seit einiger Zeit die leider! wieder eingestellten wöchentlichen Abstrafungen der letztern durch die Wiener Polizei-Oberdirektion in Folge des Patents vom 14. Julius 1805 den klaren Beweis. Dieser Abstrafungen durch Geld und Ruthenstreiche, die in jeder Wienerzeitung angezeigt wurden, ohngeachtet, sind doch die Verfälschungen der Milch und des Milchrahms (Obers) noch so allgemein im Schwunge geblieben, daß gar keine ächte reine Milch und kein natürlicher ungekünstelter Milch-

rahm mehr zu bekommen ist. Dieser Unfug wird auch so lange fortdauern, bis nicht den Milchhändlern im ersten Betretungsfalle sämmtliche vorfindige Milch auf der Stelle ausgeschüttet und die Befugniß zum Milchverkaufe ganz eingestellt wird. Kleine Strafen von etlichen Gulden, die das Milchweib bald wieder durch Betrug herein zu bringen weis, oder von einigen Ruthenstreichen, die bald vergessen sind, helfen diesem großen Uebel nicht ab, wie die Erfahrung gelehrt hat.

Die Gattungen Milch und Milchrahm, welche die Händlerinn erkünstelt, sind: 1) ordinäre Milch, 2) Kindsmilch 3), ordinäres Obers, und 4) fettes, dickes Obers für Herrschaften!!*)

---

*) In der ganzen übrigen Welt weis man nichts von solchen Milchgattungen; man hat nur abgerahmte Milch und Rahm, wie sie die Kuh liefert. Das Verfälschen ist also nur hierlandes eingeschlichen.

Die ordinäre Milch wird dadurch verfertigt, daß ein Theil der Milch, so, wie sie die Kuh gibt, und nachdem sie vollkommen abgerahmt worden, mit einem drittel Wasser vermischt wird, und die Kindsmilch wird aus 3 Theilen natürlicher Milch, ein Theil Wasser und etwas Mehl zusammen gerührt. Um das geschwinde Sauerwerden wegen des beigemischten Mehls im Sommer zu verhüten, setzen diese Leute etwas Pottasche oder wohl gar etwas filtrirte Aschenlauge zu, und quirlen alles tüchtig unter einander, damit die Milch einen Schaum und fettes Ansehen bekommt.

Um das ordinäre Obers darzustellen, nimmt das Milchweib die abgerahmte Kuhmilch, thut ein wenig fetten Rahm, Mehl und etwas Seife dazu und quirlt alles bis zur Entstehung eines dicken fetten Schaums unter einander. Dieses quirlen wird, so oft jemand von dem ganzen Vorrathe etwas kauft, wiederholt. Das fette Obers für

Herrschaften und die es bezahlen können, wovon die Maas 1 fl. und mehr kostet, erhält sein Daseyn durch ächte Kuhmilch, der man eine größere Portion fetten Rahm, Mehl und Seife zusetzt, alles tüchtig zusammen quirlt und dem Käufer noch ein Stückchen fette gelbe Haut darauf gibt, die von gesottener fetter Milch nach dem Erkalten abgezogen, mit geschlagenem Eiweiß und Seife vermehrt, und in einem besondern Gefäße beim Milchstande aufbewahrt wird.

Wie schädlich, ekelhaft und betrügerisch ein solches Gemenge von Milch, Wasser, Pottasche oder Aschenlauge, Seife, Mehl und Eiweiß, besonders für kleine Kinder und Säuglinge, die größten Theils mit Milchkoch genährt werden, und für Liebhaber von gutem Koffee seyn muß, ergibt sich von selbst. Da aber diese Verfälschungen aller bisherigen Bestrafungen zum Trotze, wegen des damit verbundenen ansehnlichen Gewinns, dennoch nicht unterbleiben, so

sollte man sich zu seinem Gebrauche, falls man nicht selbst eine Kuh halten kann, lieber einer substanziösen selbst bereiteten Mandelmilch, der man zum Koffee noch etwas sehr frische Butter zusetzen kann, so auch nicht höher zu stehen kommt, und die Stelle des besten Milchrahms vollkommen vertritt, bedienen.

Die äußerlichen Kennzeichen einer schlechten verfälschten Milch sind: daß sie im Stehen einen bläulichten wässerigen Rand und eben solche Flecke auf der Oberfläche bekommt; daß sie einen widerlichen, seifenartigen, faden, mehlichten Geschmack hat, und nach dem Absieden und Stehen keine Spur von einer fetten, butterartigen, den weiblichen Koffeetrinkern so angenehmen, Haut erhält.

Das unächte gekünstelte Obers verräth sich durch den Mangel an süßem butterartigen Fett, durch einen gleichfalls seifenartigen Geschmack, und durch sein schau=

michtes rotzartiges Wesen. Eine andere Gattung von Rahm, die zu dem sogenannten Milchrahmstrudel und andern Speisen gebraucht, und an Fasttägen von Bauerweibern auf dem Markte aus Töpfen theuer verkauft wird, ist ein höchst ekelhaftes dickes Gemenge von saurer Milch und Mehl zusammen gerührt. Die weitere Untersuchung der Zusätze an seinem Orte.

Verfälschung des Branntweins.

Der Branntwein ist ein eigentliches unentbehrliches Lebensmittel; weil aber ein großer Theil der Menschen, besonders des gemeinen und stark arbeitenden Volks, der Soldaten u. s. w. sich daran gewöhnt hat, daß er ihm ein wahres Bedürfniß geworden ist, so muß er unter die Zahl derselben aufgenommen werden. Seine Verfälschung nach der Destillation geschieht durch Was-

ser, das ihn vermehrt, aber auch schwächt, und durch einen kleinen Zusatz von Scheidewasser, so ihm auf der Zunge einen feurigen Geschmack gibt, als wenn er noch so stark wäre. Eine hohe altem Franzbranntwein ähnliche Farbe wird ihm, wie beim Wein, mit gebranntem Zucker gegeben, und das Geistigere durch etwas starken Branntwein oder auch Weingeist.

Ein solcher verfälschter Branntwein wird sogleich an seiner geringen Güte und an seinem mehr brennenden, rauhen, als geistigen Geschmacke erkannt; und wenn er hiebei noch eine hohgelbe Farbe wie alter Sliwowitza, Franzbranntwein oder Rum hat, so ist es ein untrügliches Zeichen, daß er gefärbt ist: denn junger Branntwein hat nie von sich eine gelbe Farbe, ist weiß wie Wasser und bekommt solche, wie das milde, ölichte, geistige Wesen erst durch mehrjähriges Liegen auf eichenen Fässern. Um dem schlechten Branntwein die Eigenschaft des geistigen zu geben, nämlich,

daß er beim Schütteln einen Kranz von Perlen ansetzt, lösen die Betrüger etwas weiße Seife darinn auf.

Die nähere Untersuchung desselben auf seine eigentliche Stärke und verfälschende Zusätze wird weiter unten vorkommen.

Verfälschung des Obstes.

Frisches Obst ist keiner andern Verfälschung fähig, als das der Bauer oder Händler, der damit zu Markte zieht, das reife und gute mit unreifem und schlechtem abgefallenen zu vermengen sucht, um letzteres ebenfalls an den Mann zu bringen. Hiebei hat keine andere Untersuchung, als durch das Gesicht, durch das Gefühl und durch den Geschmack statt.

Reifes Obst muß die gehörige Farbe haben, sich leicht mit den Fingern ein-

drücken lassen, und nicht sauer, herb und adstringirend seyn. Reifes Kernobst, wie Aepfel, Bierne, müssen schwarze Kerne haben, und reifes Steinobst sich leicht von den Steinen lösen, einige Sorten von Pfirschen ausgenommen, die man Orangen nennt. Dieß ist alles, was der Käufer hiebei zu beobachten hat. Wie sehr der Bauer, der die Zeitigung nicht erwarten kann, mit unreifem Obste zu betrügen geneigt ist, beweisen die Vertilgungen und Confiskationen großer Quantiäten desselben, die wöchentlich auf den Wiener Märkten und ankommenden Schiffen durch die Marktrichter geschehen.

Verfälschung der Eier.

Bei dem Verkaufe der Eier hat gleichfalls keine andere Verfälschung statt, als daß der Bauer die frischen guten Eier mit alten, faulen, oft halb bebrüteten vermengt und

so mit los zu werden trachtet. Dagegen kann der Käufer keine andere Vorsicht anwenden, als daß er die Eier stückweise in die Faust nimmt, und gegen die Sonne oder ein brennendes Licht hält. Frische oder doch nicht lang gelegte Eier müssen da durch und durch gleichförmig hell und klar erscheinen, auch im Schütteln nicht schlottern; das Gegentheil beweiset, daß das Ei schon alt, faul, stinkend, oder wohl gar bebrütet, folglich unbrauchbar ist. Auch hierauf wird noch von den Marktrichtern gesehen.

Verfälschung des gebrannten und gemahlenen Koffee's.

Der Koffee ist nun einmal unter allen Klassen der Menschen zu einem solchen Bedürfnisse geworden, daß auch der Arme lieber hungert, als demselben entsaget. Es verhält sich damit fast wie mit dem Taback, dessen Gebrauch auch allgemein ist.

Die Regierung hat, um dem Geldausflusse einige Schranken zu setzen, Koffee und Zucker mit hohen Imposten belegt. Allein des hohen Zolles und der Theurung ungeachtet trinkt doch alles Koffee, und der ihn gar nicht bezahlen kann, behilft sich mit den Surrogaten, welche die heutige Industrie und Spekulation so reichlich auftischt, und die Trotz aller hochtönenden Anempfehlungen mit ächtem Koffee doch nichts, als den Namen, gemein haben.

Eine eigentliche Verfälschung bei rohen Koffeebohnen ist gar nicht denkbar, man müßte denn das eine Verfälschung nennen wollen, wenn der gewinnsüchtige Kaufmann die bessern und theueren Sorten mit einer schlechtern und wohlfeilern vermischt. Dieß ist nur merkantilischer Betrug, der auch bei vielen andern Artikeln statt hat und fleißig ausgeübt wird, gegen welchen man sich aber, ohne eben großer Kenner zu seyn, durch die Augen schützen kann.

Nicht so verhält sich's mit gebranntem und schon gemahlnem Koffee, den die Spezereihändler für gemeine Leute, die ihn lothweise kaufen und sich mit dem Brennen und Mahlen nicht aufhalten wollen, bereit halten. Hiebei pflegt nun die Gewinnsucht den ächten Koffee mit einem der bekannten Surrogate, als da sind: gebrannte Eichorienwurzel, Gerste, Erdmandeln, Ziserlerbsen oder Eicheln, die alle schon gemahlen zu haben sind, mehr oder weniger zu verfälschen und für ächten Koffee zu verkaufen. Diese Verfälschung, welche eigentlich unschädlich ist, aber doch dem treuherzigen Käufer für schlechte unächte Waare den Preis der ächten abnimmt, ist auf keine andere Art, als durch den Geschmack zu entdecken, und dagegen gibt es auch kein anderes Mittel, als keinen gemahlnen Koffee zu kaufen, und die Führung desselben den Handelsleuten zu verbieten. Eben so verhält es sich mit den schon gestoßenen Gewürzen, wobei auch mancherlei Mischungen statt haben.

Nach-

* * *

Nachdem ich bisher die gewöhnlichen Verfälschungen derjenigen Lebensmittel, bei welchen sie möglich sind, und ausgeübt werden, beschrieben habe, so will ich nun zum Besten des gemeinen Wesens die Mittel und Wege angeben, wie jeder, der auch kein Chemiker ist, besonders der gemeine Mann, die besagten Verfälschungen, wenn die angegebenen Kennzeichen sie vermuthen lassen, leicht und zuverläßig entdecken und darthun kann, welches denn, wenn die Betrüger wissen, daß ihre Künste so leicht und schnell von jedermann aufgedeckt werden können, nothwendig zur Folge haben muß, daß diese Betrügereien, besonders wenn auch hiebei die politischen Mittel, welche ich am Ende dieser Abhandlung in Vorschlag bringe, mit angewendet werden, aufhören oder sich doch vermindern müssen.

Die natürlichen Körper und ihre Bestandtheile, so wie die Natur und quanti-

tativen Verhältnisse dieser letztern lassen sich, da die äußerlichen Kennzeichen und unsere Sinne nicht hinreichen, nur durch folgende Wege mit Zuverläßigkeit untersuchen und bestimmen:

Erstens durch phisische Mittel,

Zweitens durch chemische Zerlegung oder Zersetzung mit Hilfe gegenwirkender Mittel oder der Reagentien,

Drittens durch phisische und chemische Mittel zugleich.

Für jene, welche weder Phisiker noch Chemiker sind, wird zur Erklärung erstgenannter drei Untersuchungswege folgendes hinreichen.

I. Untersuchung durch phisische Mittel.

Die Natur hat jedem Körper, keinen ausgenommen, ein gewisses eigenthümliches Gewicht gegeben, welches man spezifike Schwere nennt, wodurch sie sich von einander wesentlich unterscheiden. Diese spezifike Schwere ist von dem absoluten Gewichte, das der Körper auf der Wage hat, ganz verschieden. Jedermann weis, daß z. B. ein Pfund Blei und ein Pfund Holz auf der Wage gleich schwer sind; aber die Masse des Bleies ist um vielmal kleiner, als jene des Holzes; um so vielmal nun die Masse des Holzes größer ist, als die des Bleies, um so vielmal sagt man, ist die spezifike Schwere des Bleies größer, als die des Holzes, oder was einerlei ist, so vielmal ist die spezifike Schwere des Holzes geringer, als die des Bleies.

Um einen fest bestimmten Maasstab zu haben, nach welchem alle Körper in Rücksicht ihrer spezifiken Schwere verglichen werden können, hat man das reinste oder destillirte Wasser, dem das Schnee- und frei aufgefangene Regenwasser gleich kommt, zu einer spezifiken Schwere von 10,000 Theile angenommen; und soviel ein in dieses Wasser eingetauchter Körper davon aus der Stelle treibt, und auf der Wage mehr wägt, als im Wasser, um so viel, sagt man, sey der Körper spezifisch schwerer, als ein gleiches Volumen destillirten Wassers. Durch die Rechnung wird dann auch leicht gefunden, wie sich die spezifike Schwere eines trockenen Körpers zu jener eines andern verhält. Diese Versuche anzustellen, hat man eigene hydrostatische Wagen erfunden, auf welchen man in und ausser dem Wasser wägen kann.

Zur Bestimmung der spezifiken Schwere flüssiger Dinge, welche nicht im Wasser gewogen werden können, hat man ein an-

deres Instrument von bestimmter Schwere, welches für jede Art von Flüssigkeit in Grade abgetheilt ist, und Areometer oder Salz-, Bier- und Branntweinwage genannt wird. Hr. Cadet de Veaux hat auch für die Milch ein ähnliches Instrument, das er Galactometer nennt, erfunden. Diese Instrumente werden in die zu untersuchende Flüssigkeit selbst eingesenkt, und so viel Grade sie unter Null, welche für die Schwere des destillirten Wassers angenommen ist, steigt, um so viel Grade ist die Flüssigkeit spezifisch schwerer, als reines Wasser.

Bei genauen Versuchen mit diesem Instrument, das man fast zu allen wässerigen, sauern, salzigen und geistigen Flüssigkeiten schon fertig haben kann, muß jedesmal auf den Stand des Barometers und Thermometers Rücksicht genommen werden, weil die höhere oder niedrigere Temperatur der Luft und der größere oder geringere Druck der Atmosphäre einigen

Unterschied in dem Resultat verursacht; Allein da es bei Untersuchung der Lebensmittel keiner so großen Genauigkeit bedarf, so hat man auch darauf keinen Bedacht zu nehmen.

Da es dem ungelehrten und gemeinen Manne schwer fallen würde, sich solche phisische Instrumente anzuschaffen, oder selbst zu verfertigen und recht zu gebrauchen, so haben die Gelehrten, und unter diesen vorzüglich Hr. Brisson die meisten bekannten trockenen, flüssigen und gas= oder luftförmigen Körper mit unsäglicher Mühe hydrostatisch untersucht, und ihre spezifike Schwere nach Kubikzollen und Kubikfußen in eigenen Tabellen genau nach Pfunden, Unzen, Drachmen und Granen angegeben, deren man sich bei genauen Versuchen mit großer Bequemlichkeit bedienen kann.

Zu diesen Versuchen braucht man nur eine kleine Wage und einen von Weiß= oder Messingblech verfertigten Kubikzoll, womit

man alle Verfälschungen der Lebensmittel, die sich durch die spezifike Schwere finden lassen, ungemein leicht und schnell entdecken, und, hat man einmal das Gewicht eines Kubickzolles, solche auf den Metzen, Eimer, oder die Maas berechnen kann, weil man weis, daß der Wiener Metzen, 3,100, der Eimer, 2,852 und die Maas $71\frac{3}{10}$ französische Kubikzolle alten Maaßes hat. —

II. Untersuchung durch chemische Zerlegung oder Zersetzung mit Hilfe der Reagentien.

Die spezifike Schwere, von der so eben gehandelt worden, gibt nur an, ob der Körper, den man untersucht, rein oder mit etwas fremdartigen vermischt ist, und in diesem letztern Falle hat der Kubikzoll davon nicht mehr das nämliche Gewicht, welches dem reinen Körper zukommt, und dann sagt man, er sey vermischt oder ver-

fälscht. Wenn z. B. das feinste 16löthige Silber, wovon der französische Kubikzoll 6 Unzen 6 Drachmen und 22 Gran wägt, nur mit dem tausendsten Theil oder noch weniger reinen Kupfers vermischt ist, so wird nun das Gewicht des Kubikzolles nicht mehr das vorige seyn; man ist also versichert, daß das Silber nicht ganz fein ist. Allein worin dieser Zusatz bestehe, das läßt sich lediglich durch chemische Mittel bestimmen, wenn die natürlichen oder erst beigemischten Bestandtheile eines Körpers durch chemische Reagentien von einander getrennt, zersetzt, ausgeschieden und dann weiter auf ihre Natur untersucht werden.

Um alle natürliche Körper genau, zuverläßig und methodisch zu analysiren, dazu gehört freilich gründliche Kenntniß in der Chemie, und man bedarf dazu gar mannigfaltiger Hilfsmittel, deren Anwendung nicht das Geschäft des gemeinen Mannes seyn kann, für den es zur Entdeckung einer Verfälschung der Lebensmittel, die sich nur,

wie oben gezeigt worden, auf wenige Gattungen einschränkt, schon genug ist, wenn er weis:

a) daß Kalk oder Kreide, Pottasche und Soda, die man Alkalien nennt, mit jeder Säure mehr oder weniger aufbrausen und Luftbläschen aufwerfen;

b) daß blaue Pflanzensäfte und mit Lackmus blau gefärbtes Papier durch jede Säure roth und durch Alkalien wieder blau werden;

c) daß in Wasser aufgelöster Schwefel das in einer Flüssigkeit enthaltene Blei schwarz und braun niederschlägt;

d) daß durch Wasser ausgezogene Gallåpfel (Gallustinktur) eine eisenhältige Flüssigkeit schwarz färben, und

e) daß in Wasser aufgelöstes Sauerkleesalz so gut, wie Zuckersäure, den in

einer Flüssigkeit vorhandenen Kalk weiß zu Boden schlägt.

Diese fünf Erfahrungen reichen für den gemeinen Mann hin, sich von der Verfälschung der Lebensmittel zu versichern, wozu er keiner andern Hilfsmittel, als etwas Scheidewassers, etwas in Wasser aufgelösten Schwefels, etwas Galläpfeltinktur, etwas in Wasser aufgelösten Sauerkleesalzes, dann eines Stückchen mit Lackmus blau gefärbten, und eines andern Stückchen eben dieses, aber durch Essig gerötheten, Papiers, was alles zusammen wenige Groschen kostet, und zu vielen Versuchen hinreicht, bedarf. Ihre Anwendung soll an seinem Orte gelehrt werden.

III. Untersuchung durch phisische und chemische Mittel zugleich.

Oft kann die Verfälschuug der Nahrungsbedürfniße von der Art, und der fremde

Zusatz so versteckt seyn, daß er sich auf einen der genannten Wege allein nicht sicher genug angeben läßt, besonders wenn sich auch durch die Sinne kein merklicher Unterschied zwischen dem reinen und jenem Körper, den man verfälscht zu seyn vermuthet, entdecken läßt. In diesem Falle muß man nebst den phisischen auch die chemischen Mittel anwenden, und so wird man sich von jeder Verfälschung überzeugen, wenn man auch nicht immer im Stande ist, die Art, wie dieselbe geschehen ist, anzugeben: denn darauf kommt es gar nicht an, weil jede Verfälschung der Lebensmittel, sie geschehe wie und durch was sie wolle, gesetzlich verboten, und der, so sich derselben schuldig macht, stafbar ist, wenn auch wirklich dadurch kein Schaden geschieht. —

Dieses für jene, die weder Phisiker noch Chemiker sind, so viel zur Vorkenntniß gehört, vorausgesetzt, schreite ich nun zur Anweisung, wie die Verfälschung der oben benannten Lebensmittel leicht und schnell

entdeckt werden kann. Die Verfälschung des Obsts, der Eier, des gemahlnen Koffee's und der gestoffenen Gewürze, so wie anderer Feilschaften, bleibt lediglich den Augen und dem Geschmacke des Käufers zu erproben vorbehalten.

Untersuchung des Mehls.

Wir haben schon oben gehört, daß das Mehl nicht durch schädliche Zusätze, dergleichen nur Kalk, Kreide, oder Gips seyn können, sondern bloß durch Vermischung mit schlechtern Gattungen verfälscht werde. Dieses wird nun durch das Gesicht und durch die spezifike Schwere gefunden.

Feines Mundmehl von Waitzen muß wie Haarpuder die höchste Weisse haben, locker und pflaumicht seyn und leicht stäuben. Je schwärzer und klumpichter dasselbe ist, jemehr ist es mit Semmelmehl vermischt,

und dieses Kennzeichen gilt für jede Mehlsorte in ihrer Abstuffung.

Will man das Verhältniß, in welchem schlechteres Mehl dem bessern zugemischt worden, wissen, so kann dieses durch die Untersuchung der spezifiken Schwere geschehen. Der Kubickzoll, alt französischen Maaßes, des feinsten und besten Mundmehls, welches der Müller jetzt ohne Satzung für Auszug verkauft, wägt nach meinen Versuchen 110, das beste Semmelmehl 105, das weiße Pohlmehl 100, das schwarze Pohlmehl 96, und das Roggenmehl 86 Gran unsers Apotheker-Gewichts.

Man fülle nun einen blechernen genau verfertigten Kubickzoll mit der zu untersuchenden Mehlgattung, ohne sie einzudrücken, oder das Gefäß zu rütteln, gehäuft voll an, und streiche es mit einem Lineal gerade ab. Man setze es, nach dem das auswendig anhängende Mehl rein abgewischt worden, auf eine scharfe Wage,

wäge es genau aus, ziehe das Gewicht des blechernen Kubickzolles, so man schon vorher wissen muß, von dem Gewichte des Ganzen ab, und sehe, wie viel es von dem Gewichte des ächten Mehls der nämlichen Gattung differirt, und diese Differenz gibt an, wie viel vom schlechtern Mehl zugemischt worden ist. Durch die Rechnung findet sich denn, wie viel dieß auf den Wiener Metzen, welcher 3,100 französische Kubickzoll hält, beträgt.

Da es aber bei diesen Untersuchungen nicht auf so große Genauigkeit ankommt, so bedarf man hiezu nicht einmal eines Kubickzolles von Blech, sondern man kann sich eben so gut eines Trinkglases oder eines Koffeebechers, dessen eigene Schwere man vorher anmerkt, bedienen. Dieses Gefäß füllt man erst mit einem ächten unvermischten Mehle, dessen Gattung man untersuchen will, an, streicht es ab und setzt es auf die Wage. Zieht man nun von dem ganzen Gewicht das Gewicht des Gefäßes ab, so gibt der Rest das Gewicht eines solchen

Volums unverfälschten Mehls. Nun verfährt man eben so mit dem suspekten Mehle dergleichen Sorte, mittelst des nämlichen Gefäßes, und vergleicht die beiden Schweren, da denn die sich zeigende Differenz die Verfälschung und das quantitative Verhältniß des zugemischten schlechteren Mehls außer allen Zweifel setzt.

Bei ämtlichen oder gerichtlichen Untersuchungen dieser Art würde sich sehr genau bestimmen lassen, wie viel der Müller auf den Metzen besseres Mehl vom schlechtern zugemischt hat, wenn die obgedachte Probe mittelst eines genau zimentirten Gefäßes, das z. B. den 16 oder 64 Theil eines Wiener Metzen enthält, angestellt und vorher zum allfälligen Gebrauche bestimmt würde, wie viel der Metzen unverfälschtes qualitätenmäßiges Mund- Semmel- Pohl- und Roggenmehl wägt und wägen muß. Diese Probe ist so sicher, daß in einigen Ländern auch das Getraide nach dem Gewichte verkauft, und je schwerer das Ge-

wicht eines bestimmten Maaßes desselben ist, je besser und mehlreicher das Korn geschätzt wird, und hiernach richtet sich auch der Marktpreis.

Sollte ein Müller — was jedoch noch nicht vorgekommen ist — so gewissenlos seyn, Kalk, Kreide oder Gips unter sein Mehl zu mischen, so läßt sich der Kalk und die Kreide durch das Aufbrausen, so ein Paar Tropfen Scheidewasser mit einem solchen Mehle verursachen, der Gips aber dadurch leicht entdecken, wenn ein solches mit etwas Wasser in einem Schälchen angerührtes Mehl bald hart und bröcklicht wird.

Untersuchung des Brodes.

Das Brod kann, wie bereits oben erinnert worden, nicht durch schädliche Zusätze verfälscht, wohl aber mit Zumischung eines schlechtern Mehls, als ihm zukommt, geba-

cken werden, und dieses läßt sich auf keine andere Art, als durch das Gesicht, durch die Vergleichung mit anderm Brode aus unvermengtem Mehle und durch den Geschmack entdecken. Durch chemische oder phisische Mittel ist hier nichts zu erproben, doch ist es ein zuverläßiger Beweis, daß die mancherlei Brodarten von sehr schlechter Beschaffenheit sind, wenn sie die ihnen zukommende Weisse nicht haben, nicht gehörig ausgebacken, naß und teigigt sind, endlich auch nach Schimmel schmecken oder mäuseln, und zu viel oder zu wenig gesäuert, oder auch im Ofen verbrannt sind, wie schon oben bemerkt wurde.

Untersuchung des Weins.

Wenn Vermuthung vorhanden ist, daß junger saurer, nicht wohl trinkbarer Wein durch einen Zusatz von Bleizucker, Mennige oder Bleiglätte versüßt

seyn mögte, so wird dieses durch die sogenannte Weinprobe (liquor vini probatorius) entdeckt. Dieser Liquor wird also bereitet: Man läßt Kalk, oder besser reine gepulverte Austerschaalen mit gleich viel Schwefelblüthe gemischt in einem bedeckten Schmelztiegel kalciniren, macht die glühende Masse noch warm zum feinen Pulver, und hebt dieses zum Gebrauch in einem wohl verstopften Glase auf. Von diesem Pulver nimmt man etwas in ein anderes Fläschgen, gießt ein Paar Finger hoch reines Wasser darauf, wirft ein wenig Weinsteinrahm (Cremor Tartari) hinein und schüttelt das fest verstopfte Fläschgen 15 Minuten lang tüchtig. Dann läßt man sich das Wasser aufklären, welches nun mit Leberluft oder hepatischen Gas geschwängert ist. Nimmt man nun einige Loth von dem suspekten Wein in ein Trinkglas, und tröpfelt von diesem Leberluftwasser hinein, so wird, befindet sich Blei im Wein, augenblicklich eine Trübung, und bald darauf ein brauner oder schwarzer, mehr oder weniger

betragender Niederschlag erfolgen, der ein geschwefeltes Blei (Sulfure de plomb) ist.

Wem dieser Probeliquor zu mühsam zu bereiten ist, kann kürzer davon kommen, wenn er in einem Schüsselchen einen Theil ungelöschten Kalk mit eben so viel Schwefelblüthe vermengt, einige Finger hoch Wasser darüber gießt, und alles mit einem Holze so lange durchrührt, bis sich der Kalk gelöscht und ein guter Theil Schwefel im Wasser aufgelöst hat, welches man denn als eine hochgelbe Tinktur durch Löschpapier abfiltrit und in einer gut verstopften Flasche zum Gebrauch aufhebt. Ein Paar Tropfen dieses Schwefelwassers machen in dem mit Blei verfälschten Weine die nämliche Wirkung, und schlagen das Blei daraus ganz schwarz nieder.

Ist die Säure des Weins durch Kalk oder Kreide abgestumpft und absorbirt, so findet sich dieses gleich, wenn man in ein Glas solchen Weins Zuckersäure oder, was

eben so wirkt, in destillirtem Wasser aufgelöstes Sauerkleesalz (Sal Acetosellae) tröpfelt, wodurch sich der Kalk auf der Stelle weiß niederschlägt.

Sollte der Wein mit gebranntem Zucker zu einer hochgelben Farbe gebracht seyn, so darf man nur einen Löffel voll davon auf glühenden Kohlen abrauchen lassen, und es wird etwas klebriges oder honigartiges zurückbleiben, das süß schmeckt und der zugesetzte Zucker ist.

Hat man dem gemeinen rothen Wein das Adstringirende des Ofnerweins durch Alaun gegeben, so löse man etwas reine Pottasche (Kali) in Wasser auf, filtrire es durch Löschpapier, und gieße davon in den Wein; es wird ein leichtes Aufbrausen entstehen, der Alaun sich zersetzen, und bald darauf ein weisser Niederschlag erfolgen, welcher die Thonerde, die Basis des Alauns ist. — Hätte man aber dem rothen Wein besagte Eigenschaft durch Infundirung der

Eichenholzspäne oder Rinde gegeben, so gieße man etwas in Wasser aufgelösten grünen Eisenvitriol in den Wein, und dieser wird auf der Stelle zu einer mehr oder weniger schwarzen Dinte werden, und solchergestalt die aus dem Eichenholze ausgezogene adstringirende Gallussäure im Wein verrathen.

Untersuchung des Biers.

Ob jede Gattung Bier ihre gehörige Güte und Stärke habe, solches hängt von der dazu erforderlichen Quantität Malz und Hopfen ab, und der Geschmack muß dieß zu beurtheilen wissen. Um indessen genau zu bestimmen, um wie viel Biere von gleicher Gattung unter sich und gegen andere Gattungen verglichen schlechter oder besser sind, so bedient man sich hiezu des obgedachten Areometers oder der Bierwage. Diese ist ein kleines, meist schon fertig zu

habendes, Instrument von Glas geblasen, das unten mit einer großen und kleinen Kugel versehen ist, und oben in eine dünne etwa 5 Zoll lange Röhre ausgeht, in welche man eine in Grade genau eingetheilte Scale schiebt. Der oberste Grad ist für alle Flüssigkeiten, die schwerer als destillirtes Wasser sind, O oder Null, und der unterste nach belieben, z. B. 20 oder 24. Man setzt dieses Instrument nun in ein hohes mit destillirtem oder Regenwasser angefülltes cilindrisches Gefäß, und läßt in die Röhre so lange feine Schrootkörner fallen, bis das Instrument auf O einsinkt, und so aufrecht im Wasser schwimmt. Dann läßt man sich die offene Spitze der Röhre zublasen und das Instrument ist zur Untersuchung aller Flüssigkeiten, die schwerer als Wasser sind, fertig.

Nun setzt man dasselbe in Bier, von dessen Güte man überzeugt ist, und bemerkt, auf welchen Grad es einsinkt. Diesen Grad notirt man sich als jenen Probegrad, nach

welchem die Güte des Biers verglichen und gefunden wird. Dieses kann mit allen Sorten von Bier geschehen. Je höher das Instrument in einem Biere steigt, desto größer ist seine Güte, und so umgekehrt, desto schlechter und kraftloser, je tiefer es gegen O einsinkt.

Ein Beispiel wird dieses dem gemeinen Manne deutlicher machen. Man nehme an, die Bierwage steige in dem besten unserm Gaume schmeckenden Weißbiere vom Brauer A auf Grad 12, und in einem andern eben soviel kostenden Weißbiere vom Brauer B nur auf Grad 8 unter O, so ist klar, daß das Bier des Brauers B um 4 Grade schlechter als jenes des Brauers A ist, ohngeachtet sich beide Herren ihr Bier zu gleichem Preise bezahlen lassen, und Niemand darf mehr zweifeln, daß Brauer B zu seinem Gebräue weniger Zuthat oder mehr Wasser genommen hat, als Brauer A, und deßwegen strafbar ist. Weil aber kein Gesetz dem Brauer vorschreibt, wie viel Malz,

Hopfen, Wasser und Hefen auf ein Gebräu von so und so viel Eimern er nehmen soll, so macht er ungestraft, was er will, und das Publikum wird betrogen.

Wem die Probe mit der Bierwage zu mühsam, oder wegen Mangel eines solchen Instruments unmöglich ist, kann kürzer davon kommen, wenn er von zweierlei Bier der nämlichen Gattung und von gleichem Preise, z. B. ein genau gemessenes Seitel auf die Wage setzt, und sieht, welches von beiden schwerer ist. Das schwerere wird immer das bessere seyn, weil es mehr Substanz und Bestandtheile hat, also auch mehr wägen muß. Doch versteht sich hiebei von selbst, daß die beiden leeren Gefäße vorher auf der Wage ins Gleichgewicht gebracht werden müßen, ehe sie angefüllt werden. Die Probe mit dem Areometer, der nur wenige Groschen kostet, ist indessen bequemer, schneller und zuverläßiger, und man braucht dabei weder Wage noch Gewicht. Ob übrigens ein Bier statt mit

Hopfen mit bittern, schädlichen, berauschenden Kräutern oder mit Ochsengalle bereitet worden, das läßt sich ohne sehr weitläufige chemische Analysen nicht ausmitteln, sondern der Geschmack muß hier allein entscheiden. Bier, welches seinen gehörigen Hopfen bekommen hat, und gut ausgegohren ist, muß angenehm und gewürzhaft, nicht widerlich bitter und leer, dabei fett, substanziös, hell und klar ohne Wolken seyn, auch selbst in der Wärme nicht leicht sauer werden, und sich in wohl verkorkten und verpichten Bouteillen oder Krügen Jahre lang halten.

Alle übrige Pantschereien, wodurch der Wirth mittelst Zusammengießen verschiedener Biere neue Arten für selbst beliebige Preise laborirt, sollten auf das strengste und bei Verlust des Gewerbes, nach beschaffenen Umständen auch bei körperlicher Züchtigung verboten, und keine andere Sorten von Bier, als in der Satzung erlaubt sind, auszuschänken gestattet werden;

wogegen aber auch die bessern, gehörig zubereiteten, Biere in die Satzung mit aufgenommen, ihr Preis gleichfalls bestimmt, und ihre Bereitungsart den Brauern genau vorgeschrieben werden müßte. Man hat, so viel ich weis, hierauf noch keine Rücksicht genommen, und man findet in den Satzungen blos das Weisse- und Mailänder Bier, die gewiß das allerschlechteste Getränke sind, und kaum dem Halbbiere anderer Länder gleichkommen. (Man sehe das Ende dieser Abhandlung, wo ich von den politischen Mitteln handle.)

Untersuchung der Milch.

Es ist bereits oben angeführt worden, daß die Milch und der Milchrahm (Obers) nicht nur mit Wasser, sondern auch mit Mehl, Seife, Pottasche, oder gar mit Aschenlauge und Eiweiß durch starkes Quirlen (Sprudeln) verfälscht zu werden pflegt,

und es sind die Kennzeichen dieses Betrugs, so viel es dem Gesicht und Geschmack möglich ist, dort angegeben, der Versuch muß aber das Nähere bestimmen.

Um zu finden, ob und mit wie viel Wasser gute, ächte und frische Kuhmilch verschlechtert worden ist, erfährt man, wie beim Bier, mit dem nämlichen Areometer, den man hier Galaktometer (Milchmesser, Milchwage) nennen kann. Man senkt dieses Instrument zuerst in frische, ächte, kalte Kuhmilch, und merkt den Probegrad an, auf welchen es einsinkt. (Und da die Kühe nicht alle gleich gute Milch geben, indem ihre Güte von dem Futter und von der Jahreszeit abhängt, so muß hierauf Rücksicht genommen werden.) Nun geschieht dieses mit der Milch, die man probieren will. Je tiefer der Areometer gegen O einsinkt, desto schlechter und wässeriger ist die Milch, und die Differenz an der Scale gibt die Grade an, um wie viel, und ob mehr oder weniger Wasser dabei ist.

Das Verhältniß der verschiedenen Milcharten zum reinen Wasser in Absicht auf spezifike Schwere ist folgendes:

Wenn destillirtes Wasser angenommen wird zu 10,000
so ist:

Die beste Kuhmilch	.	10,324.
— Ziegen-Milch	.	10,341.
— Esel-Milch	. .	10,355.
— Frauen-Milch	.	10,203.
— abgeklärte Molken	.	10,193.

Auch durch das Abwägen auf einer genauen Wage läßt sich dieses erforschen. Wird der Kubikzoll destillirtes Wasser zu 10,000 Gran angenommen, und der Kubikzoll Kuhmilch wägt z. B. nur 10,300 Gran, so hat man den Beweis, daß 24 Gran Wasser darunter befindlich sind. Wägt dagegen der Kubikzoll viel über 10,324, so ist klar, daß noch ein anderer Körper in der Milch vorhanden seyn muß. Dieses findet man näher, wenn man einen Eßlöffel voll solcher Milch über dem Feuer bis zur Trockne abdämpfen und auf den

Rückstand einige Tropfen Scheidewasser fallen läßt, da denn ein Aufbrausen sogleich die Pottasche, Soda oder das Alkali der Seife und Aschenlauge ausser Zweifel setzt. Erfolgt aber gar kein Aufbrausen, so war der Zusatz zuverläßig Mehl. Das Alkali kann auch in der Milch sogleich entdeckt werden, wenn man ein Streifchen mit Lakmus blaugefärbtes und durch Essig geröthetes Papier hinein hängt, und dieses darinn nach einigen Minuten wieder bläulicht wird.

Eben dieses hat auch bei der Verfälschung des Milchrahms statt, bei dem sich das etwa zugemischte Eiweiß nach dem Abdämpfen als ein hornartiges, blättriges Wesen darstellen wird.

Untersuchung des Branntweins.

Die Stärke aller Branntweine kann nur beiläufig erprobt werden, wenn man einen

Eßlöffel voll davon anzündet, und nach dem Erlöschen aus der Menge des zurückgebliebenen Wassers auf den Zusatz desselben schließt. Ganz genau hingegen läßt sich dessen Stärke durch den Areometer (Branntweinwage) erforschen. Hiebei muß dieses Instrument aber eine anders eingetheilte Scale haben: denn da reiner wasserfreier Weingeist spezifisch viel leichter, als destillirtes Wasser ist, und sich gegen dieses wie 8,293 zu 10,000 verhält, so muß die O unten und der höchste Grad z. B. 16 oder 24 oben seyn. Man beschwert daher ein dem oben beschriebenen ganz gleiches Instrument von Glas, nach dem die Scale in die Röhre geschoben worden; in destillirtem Wasser durch Schrootkörner nur so viel, bis die Kugel auf O einsinkt, und läßt die Spitze zublasen. Jemehr nun Weingeist zum Wasser kommt, das ist: je stärker der Branntwein ist, desto tiefer sinkt der Areometer ein, und so umgekehrt,

und die Grade zeigen das Maas seiner Stärke an. *)

Das Verhältniß der Branntweine zum reinen Wasser in Absicht auf die spezifike Schwere ist folgendes:

Wenn destillirtes Wasser angenommen wird zu 10,000

so ist Branntwein:

aus 15	Th. Weingeist	und	1	Th. Wasser	8527.
— 14	—	—	2	—	8674.
— 13	—	—	3	—	8815.
— 12	—	—	4	—	9947.
— 11	—	—	5	—	9075.
— 10	—	—	6	—	9199.
— 9	—	—	7	—	9317.
— 8	—	—	8	—	9427.
— 7	—	—	9	—	9519.

*) In Frankreich wird der Zoll nach der Stärke des Branntweins abgenommen, daher die Zollämter mit Areometern versehen sind.

aus 6 Th.	Weingeist	und 10 Th.	Wasser		9598.
— 5	—	—	11	—	9674.
— 4	—	—	12	—	9733.
— 3	—	—	13	—	9791.
— 2	—	—	14	—	9852.
— 1	—	—	15	—	9919.

Betrüger pflegen dem schwachen, mit viel Wasser verfälschten, Branntwein etwas Scheidewasser zuzusetzen, und ihn dadurch für stumpfe Kehlen feuriger und brennender zu machen, so wie sie dem jungen weissen Branntwein mit gebranntem Zucker zur Farbe eines alten Franzbranntweins, Rums oder Arraks verhelfen.

Das Scheidewasser, und wenn es auch noch so wenig im Branntwein wäre, wird augenblicklich entdeckt, weil ein eingetauchtes Streifchen blaues Lakmuspapier auf der Stelle roth wird, und dadurch die Gegenwart der mineralischen Säure verräth. — Den gebrannten Zucker findet man, wie beim Wein, wenn ein Löffel voll solchen Brannt-

weins über Kohlen abgeraucht wird, und der klebrige Rückstand süß schmeckt.

Die bisher beschriebenen Untersuchungsarten sind demnach die einzigen Mittel und Wege, durch welche die gewöhnlichsten Verfälschungen der Lebensmittel genau und zuverläßig entdeckt und bewiesen werden können. Und da diese Entdeckung, diese Erprobung des Betrugs allemal der Bestrafung des Thäters vorangehen muß, aber ohne alle Beihilfe von phisischen und chemischen Mitteln ganz unmöglich und eine vergebliche Forderung ist; so habe ich nur die einfachsten, leichtesten und wohlfeilsten Hilfsmittel gewählt, die auch der gemeine Mann, der gar nichts von Phisik und Chemie versteht, anwenden und wodurch der Zweck erlangt werden kann, daß gewissenlose Verfälscher der Lebensmittel durch die leichte, schnelle und gewisse Aufdeckung ihrer Künste abgeschreckt, folglich die Betrügereien aufgehoben, oder doch ver-

mindert werden, wenn anders die Gesetzgebung und eine wachsame Polizei, wie ich im folgenden zeigen werde, hiebei zu Hilfe kommt.

Von
den politischen Mitteln,
die Verfälschung der Lebensmittel aufzuheben, oder doch zu vermindern.

Ob Lebensmittel wirklich verfälscht sind, oder nicht, und ob der Fall einer Bestrafung des Thäters eintrete, das kann durch die in dieser Abhandlung vorausgeschickten Untersuchungswege ohne Weitläuftigkeit ausgemacht werden. Aber dadurch, daß die mannigfaltigen Verfälschungen nach der gegebenen Anweisung von Jedermann wirklich leicht entdeckt werden können, werden sie noch nicht aufgehoben oder vermindert. Denn was kann das betrogene Publikum, oder ein einziges Individuum, das keine Strafgerechtigkeit auszuüben, dem Produ-

centen und Verkäufer keine Vorschrift, wie die Qualität der Lebensmittel beschaffen seyn soll und muß, zu geben hat, ich sage, was kann das betrogene Publikum, das sich passiv verhalten muß, dazu beitragen, daß sie unterbleiben? Wer kann phisisch verhindern, wer kann jeden Arm binden, daß einer den andern nicht todtschlägt? So auch, wer kann verhindern, daß Producenten und Verkäufer ihrer Waare nicht etwas fremdartiges heimlich beimischen? Es wird daher wohl eine vergebliche Frage bleiben, wie die Verfälschungen der Lebensmittel ohne gesetzliche Untersuchung aufgehoben oder vermindert werden können, und es folgt also schon von selbst, daß hier die höhere Macht einschreiten, daß die Gesetzgebung dafür sorgen müße, den Verfälschungen der Lebensmittel, die mit so viel anlockendem Gewinn verbunden sind, nach aller Möglichkeit ein Ziel zu setzen, und gegen die Uebertreter der diesfälligen Verordnungen die schärfsten Strafen nicht allein zu verhängen, sondern auch streng

vollziehen zu lassen: denn die Sache ist äußerst wichtig; es handelt sich um die Sicherheit des Lebens und der Gesundheit der Unterthanen, die dem Staate um so kostbarer sind, als er durch den Tod eines jeden Bürgers immer ein verzinsliches Kapital und die Commüne ein nützliches Glied verliert.

Die Verfälschungen der Lebensmittel, welche auch der Bevölkerung, besonders großer Hauptstädte, wo sie am meisten ausgeübt werden, so gefährlich und nachtheilig sind, gehören mit allem Rechte unter die schweren Polizei-Uebertretungen gegen die Sicherheit des Lebens und der Gesundheit, und gränzen zunächst an die Criminal-Verbrechen; daher hat auch das neue Gesetzbuch Sr. Majestät des Kaisers Franz über Verbrechen und schwere Polizei-Uebertretungen vom Jahr 1803 im 2 Theile 9 Hauptstücke sie dahin verwiesen. Und obgleich der 156 und 158 §. nur von gefälschten oder verdorbenen Ge-

tränken spricht, so wird doch nach dem 160 §. ausdrücklich die Fälschung aller genußbaren Waaren, von was immer für einer Gattung, wenn sie durch Zusatz, Mischung, Aufbewahrung ꝛc. eine der Gesundheit schädliche Eigenschaft erlangt haben, für schwere Polizei-Uebertretung erklärt und die Strafe dafür festgesetzt; auch enthält das Patent vom 14. Julius 1805 die weitere Vorschrift, wie sich die Polizei-Oberdirektionen in diesen Fällen zu benehmen haben. *)

Die Gesetzgebung hat solchergestalt zwar im Allgemeinen gegen solche Betrüge-

*) Seit dieser Zeit wurden die Betrügereien der Markt- und Gewerbsleute fleißig untersucht, bestraft und wöchentlich in der Wiener Zeitung bekannt gemacht; allein es hat doch wenig geholfen, weil man dabei noch mit zuviel Schonung zu Werke ging, und nicht einmal die Namen der Betrüger öffentlich anzeigte, was doch hätte geschehen sollen.

reien Verfügung getroffen, aber es geht hier, wie in andern Fällen, das Gesetz wird übertreten, weil es entweder nicht jedem, den es zunächst angeht, bekannt geworden — denn der Gewerbsmann, der Bauer, das Milchweib u. s. w. liest das Gesetzbuch nicht, hat nicht einmal von seiner Existenz Notiz, — oder weil der Reitz des Gewinns, der Eigennutz zum Betrug anlockt, oder auch weil der Gewerbsmann, der Producent, der Verkäufer keine obrigkeitliche Vorschrift besitzt, nach der er sich in Hinsicht auf Erzeugung und Qualität seiner Viktualien genau zu richten hat, folglich ihm so zu sagen überlassen bleibt, ob er sie schlecht oder gut liefern, von diesen oder jenen Stoffen erzeugen will, wobei man sie bloß der Satzung — über die auch manches zu sagen wäre — unterwirft, und darinn Maas, Gewicht und Preis vorschreibt, übrigens aber die Industrie, die bei dem gemeinen, nur auf Vortheil bedachten, Manne gemeiniglich in Uebervortheilung und

Betrug ausartet, nicht beschränkt. Der Satz: darnach Geld, darnach Waare, sollte, wie in England, bei keinem einzigen Erzeugniße, am wenigsten bei Viktualien, mehr zugelassen werden. Hier muß alles ohne Ausnahme gut, ächt und vollkommen seyn, denn es gilt Leben und Gesundheit.

Nichts ist demnach zur Aufhebung oder Verminderung der mannigfaltigen Verfälschungen sämtlicher Lebensmittel nothwendiger und zweckmäßiger, als daß die politischen Behörden mit Zuziehung geschickter Oekonomen, Aerzte, Chemiker und anderer sachkündiger Männer für alle Gattungen der Lebensmittel genaue Reglements, oder sogenannte Viktualien-Ordnungen entwürfen, nach welchen sich Producent und Verkäufer in Absicht auf die Erzeigungsart, auf den dazu anzuwendenden Stoff und auf die erforderliche Qualität und Güte pünktlich und bei schwerer Verantwortung richten müßten. Bei Entwerfung dieser Viktualien-Ordnungen, denen

genaue Versuche unter obrigkeitlicher Aufsicht bei Müllern, Bäckern, Bierbrauern u. s. w. voran gehen müßen, dürfte vorzüglich auf folgende Hauptgegenstände Bedacht zu nehmen und vorzuschreiben seyn:

a) Den Müllermeistern,

1) Welche Qualität die gewöhnlichen Mehlsorten - als Mund - Semmel- Pohl- und Roggenmehl aus Waitzen und Roggen, dann die Griesgattungen nach Farbe und Gewicht des Metzens haben müßen;

2) Welcher Mühlbeutel und Siebe sie sich zu jeder Mehlsorte zu bedienen haben;

3) Sich aller Vermischung der Mehle gänzlich zu enthalten;

4) Aus dem Mundmehle keinen feinern Auszug oder Extrakt zu verfertigen und zu verkaufen, und

5) den Mehlen keine wie immer Namen habende fremde Substanzen beizumischen; alles bei angemessenen Strafen. Hiebei müssen auch die übrigen, oben angezeigten, in den Mühlen noch herrschenden Mißbräuche und Uebervortheilungen abgeschaft werden.

b) Den Bäckern

würde die Vorschrift zu geben seyn:

1) Von welcher Gattung Mehl jede Brodsorte zu backen ist, um die gehörige Qualität zu erhalten und verkäufliches Gebäcke zu werden.

2) Wie der Teig dazu beschaffen, und wie viel Wasser, Sauerteig und Salz für jedes Gebäcke auf den Metzen Mehl zu nehmen gestattet werde;

3) Wie viel der rohe Teig bei der Formung eines Groschen-, Zweigroschen- und Viergroschen-, Weiß-, Pohlen- und

Roggenbrodes, und wie viel das Brod nach dem Backen wägen muß, um das in der Satzung bestimmte Gewicht zu haben, welches auch von dem Semmel- und allen kleinen Gebäcken zu gelten hat.

4) Sich aller Vermischung der Mehle und aller fremden Zusätze zum Teige zu enthalten;

5) Keine andere Gattungen von Gebäcke auf den Kauf zu verfertigen, als in der obrigkeitlichen Satzung vorgeschrieben sind.

c) Den Winzern (Häuern), Weinhändlern, Weinwirthen und dergleichen

müßte untersagt werden:

1) Keinen Wein zu kaufen, zu verkaufen und auszuschänken, der gekünstelt, also nicht natürlich ist;

2) Sich aller Vermischung und Pantschereien der Weine, aller schädlichen Zusätze von Bleizucker, Mennige, Bleiglätte, Kalk, Alaun u. s. w. — über deren nachtheilige Wirkung auf die Gesundheit man sie belehren muß — zu enthalten;

3) Mit den Weinen nichts anders vorzunehmen, als was zu ihrer Conservirung, dahin z. B. der Einschlag, das Klären, (Schönen) Abziehen, Auffüllen u. s. w. gehört, unumgänglich erforderlich ist, vorzunehmen, und

4) Die abgestandenen, kahmig oder sauer gewordenen Weine mit Beseitigung aller Wiederherstellungs-Künsteleien ohne weitern auf Essig zu benutzen.

d) Den Bräumeistern

wäre in ihrem Reglement vorzuschreiben:

1) Welche Gattungen von Bier gebraut und verkauft werden dürfen;

2) Wie viel Malz, Hopfen und Wasser für jedes Bier auf ein Gebräu von so und so viel Eimer oder Faß genommen werden muß;

3) Wie lang der Sud, das Gähren und Liegen auf dem Faße zu dauern habe, bis das Bier zum Verkauf, Ausschank und zur Ablieferung an die Wirthe geeignet ist.

4) Wie viel Grade jede Biergattung, um ächt und verkäuflich zu seyn, an der ämtlich gefertigten Bierwage (Areometer) zeigen müße.

5) Allen Zusatz von bittern Kräutern oder Ochsengalle und andern Ingredi-

enzien statt des Hopfens zu unterlassen, und

6) Keine Gattung von Bier, die nicht in der Satzung zugelassen ist, zu verkaufen.

e) Den Bierwirthen

müßte nachdrucksamst eingebunden werden:

1) Kein Bier, was nicht nach dem Braureglement (das ihnen mitzutheilen wäre) die gehörige Qualität hat, oder sauer und verdorben ist, von dem Brauer und Bierversilberer anzunehmen, und jenen, der dergleichen geliefert hat, bei eigner Dafürhaftung der Polizei sogleich anzuzeigen, auch

2) Selbst kein unächtes oder im Keller verdorbenes Bier auszuschänken, sondern selbes, wenn es nicht noch auf Essig genutzt werden kann, sogleich wegzuschütten.

3) Sich aller Vermischung und Zusammengießung zweier oder mehrerer Biere, um eine andere theurere, in der Satzung nicht enthaltene, Sorte darzustellen, gänzlich zu enthalten.

4) Kein Bier mit Wasser zu verschlechtern und endlich

5) Kein wie immer Namen habendes Bier, das nicht in der Satzung erlaubt, und dessen Bereitungsart nicht vorläufig von der Behörde approbirt ist, selbst zu fabriziren und auszuschänken.

f) Den Meiereien, Kuhhaltern und Milchweibern

hätte die schärfste Verordnung zuzugehen:

1) Die Milch weder durch Wasser zu verschlechtern, noch mit andern fremden Zusätzen, als Mehl, Pottasche, Seife, Aschenlange, Eiweiß u. s. w.

zu verfälschen, und eben so wenig mehrere Sorten Kuhmilch zu erkünsteln.

2) Daß der Unterschied zwischen ordinärer und Kindsmilch, so wie zwischen ordinären und Guten oder bessern Obers nicht mehr geduldet, sondern nur eine einzige Gattung von Kuhmilch und eine einzige Gattung von Obers künftig zu verkaufen und feil zu haben gestattet werde.

3) Daß alle Künsteleien bei Milch und Obers ganz untersagt, und bei den Milchständen kein Quirl oder Sprudelholz und kein Gefäß mit einer Extrahaut mehr zu führen erlaubt seyn soll. *)

---

*) In Parma bestand einstens die Verordnung, nach welcher die Milchweiber bei den Zollbuden an den Thoren anzeigen mußten, von welchem Besitzer der Holländerei sie die Milch und die Butter, welche sie täglich zu Markte brachten, übernahmen, und die Absicht hiebei war, den Betrügereien vorzubeugen, welche damit getrieben wurden.

g) Den Branntweinbrennern, Liqueur- und Rosoglio-Fabrikanten, Parfümeurs, dann Ausschänkern dieser Getränke

müßte aller Zusatz von Wasser, Scheidewasser, Seife und andern schädlichen Ingredienzien bei schärfster Ahndung verboten, und allen Liqueur- und Rosoglio-Fabrikanten noch besonders aufgetragen werden, die Art, wie sie ihre mancherlei Liqueure, Rosoglien, Essenzen, Oele u. s. w. verfertigen, und welche Ingredienzien, Gewürze, Kräuter u. d. gl. sie dazu gebrauchen, der politischen Behörde schriftlich unter ihrer Fertigung zu unterlegen, damit diese ihre sogenannte Arcana durch Aerzte und Chemiker prüfen und zulassen oder verwerfen kann.

h) Den Spezereihändlern

müßte verboten werden:

1) Den Koffee schon gemahlen, und die Gewürze, als Pfeffer, Ingwer, Zimmt, Näglein u. s. w. schon gestoßen zu führen und zu verkaufen, weil damit nicht leicht zu entdeckende Betrügereien vorgehen können, und

2) keine Weine zu verkaufen und auszuschänken, die aus verschiedenen Ingredienzien, wie der meiste Tokaier, und Champagner, gekünstelt, folglich keine natürliche Gewächse sind.

i) Den Greißlern (Minutierern) und Sulzenhändlern

welche mit Lebensmitteln im Kleinen (alla minuta), mit Essigen, eingemachten Gurken (Umurken), Holler, Zwetschen- und Hainbutten- (Hetschepesch-) Sulzen oder Mus handeln, sollte aufgetragen werden:

1) Diese Lebensmittel unvermischt und unverfälscht zu verkaufen;

2) Die Essige auf allerhand Kräutern und Wurzeln, deren Unschädlichkeit nicht sattsam erprobt ist, nicht anzusetzen;

3) Die Gurken der grünen Farbe wegen in keinen kupfernen oder messingenen Gefäßen, selbst nicht einmal, wenn sie auch verzinnt sind, einzumachen, und

4) Eben so wenig in dergleichen Geschirren oder Kesseln die auf den Markt bringende Sulzen oder Muse von Holler, Zwetschen und Hetschepetschen einzusieden und erkalten zu lassen, da ihre Säure das Kupfer zu Grünspan auflöset.

k) Den Marktkommißären und Marktrichtern,

welche auf den öffentlichen Verkauf der Lebensmittel zu wachen haben, muß in ihrer

mehr auszudehnenden Instruktion bei schärfster Ahndung und unnachsichtlicher Cassation im ersten Dawiderhandlungsfalle aufgetragen werden:

1) Sorgfältig und mit Argusaugen auf den Märkten, bei den Kramläden und Fleischbänken zu wachen, daß weder unreifes Obst, giftige Schwämme (von welchen sie sich die genaueste Kenntniß aus den botanischen Werken beizulegen haben, und worüber sie so wie über die Kennzeichen aller Verfälschungen und deren Prüfungsarten bei ihrer Anstellung examinirt werden müssen), noch todte Fische, Krebse, stinkendes Fleisch und andere verdorbene und verfälschte Viktualien, die auf der Stelle zu vertilgen sind, verkauft werden.

2) Dahin zu sehen, daß jeder Käufer sein richtiges Maas und Gewicht erhält, und zu diesem Ende die Wagen,

Gewichter und Maaße der Verkäufer öfter unvermuthet zu visitiren;

3) Alle Feilschaften, denen man die Verfälschung nicht gleich äußerlich ansehen kann, unvermuthet durch die in dieser Abhandlung mitgetheilte Mittel, die sie stets in einem Etui bei sich führen müssen, zu untersuchen, und nur dann erst ihren Verkauf zu gestatten, wenn sie ächt und vorschriftmäßig befunden werden, im Gegentheil aber sogleich zu vertilgen, und die Verfälscher zur Bestrafung der Polizei anzuzeigen.

Bei Abfassung dieser Viktualien-Reglements für die betreffenden Gewerbsleute nach den so eben entworfenen Punkten müssen, wie ich schon erwähnt habe, sachkündige Männer und die Rechtschaffensten von jedem Gewerbe zugezogen, Versuche, z. B. wie viel ächtes Mehl jeder Gattung aus einem Metzen Waitzen und

Roggen entstehen, wie viel Pfund gutes Brod jeder Art aus einem Metzen des dazu erforderlichen Mehls erfolgen muß, u. s. w., angestellt, die Reglements darnach als gesetzliche Vorschriften ausgefertiget, zu Jedermanns Richtschnur durch den Druck bekannt gemacht, und bei jedem Gewerbsmanne, so wie auf den öffentlichen Märkten, angeschlagen werden.

Hiebei versteht es sich nun von selbst, daß in diesen Reglements gegen die Uebertreter die angemessensten Strafen festgesetzt, aber auch ohne Rücksicht der Person vollzogen werden müssen, sonst geht es damit, wie mit dem so oft fruchtlos wiederholten Verbote des schnellen Fahrens und Reitens, und endlich schläft das Gesetz gar ein, wie Lex Julia de adulteriis.

Da die Oberaufsicht über die Lebensmittel in den meisten Staaten der Polizei anvertraut ist, so kommt es ihr auch zu;

darauf die größte Wachsamkeit unausgesetzt zu verwenden, daher

1) Bei der geringsten Spur einer Verfälschung und Uebertretung der Viktualien-Reglements ihr Amt zu handeln;

2) Oft und unvermuthet bei den Gewerbsleuten und Erzeugern der Lebensmittel Untersuchungen, vorzüglich in Absicht auf Bereitungsart, Qualität und Beschaffenheit anzustellen, folglich nicht erst Denunciationen abzuwarten, die meistens bei den gröbsten Betrügereien und Uebervortheilungen unterbleiben, weil sich nicht leicht Jemand den gerichtlichen Weitläuftigkeiten, Proceduren, Verhören, Konfrontationen und Laufereien aussetzen mag, oder mancher wohl gar dreist behauptet, man richte doch nicht viel aus.

3) Die Marktkommißäre und Marktrichter, die leider! meistens nicht die

zu ihrem Amte erforderlichen Kenntnisse besitzen, streng zu ihrer Pflicht zu verhalten und ihnen vor allen Dingen die Annehmung der Geschenke an Geld und Viktualien, die ihnen die Marktleute nicht selten heimlich zuzustecken pflegen, damit sie die Augen zudrücken und wegsehen, bei unnachsichtlicher Cassation, selbst im ersten Betretungsfalle, zu untersagen, wogegen aber auch diese Leute, damit sie leben können, besser bezahlt werden könnten, ja selbst ihre Zahl noch zu vermehren seyn dürfte, weil wenige auf den volkreichen Märkten nicht alles zweckmäßig übersehen und untersuchen können.

Endlich dörfte den Behörden, welche die monatlichen Satzungen für die Lebensmittel verfassen, von höhern Orten auch wohl einzubinden seyn:

1) Bei Entwerfung der Satzungen nicht alles für wahr zu halten, was die ver-

nommenen Müller, Bäcker, Fleischhauer, Bräuer u. s. w., um hohe Preise zu erzwingen, alles sagen und vorgeben, sondern dem Grunde der Dinge und der Einwendungen dieser Leute, so wie den im Lande vorhandenen Vorräthen, ihren Preisen und Beziehungsarten selbst nachzuforschen, und hiernach mit billiger Bemessung des Gewerbverdienstes die Taxe auszumitteln;

2) Die Hände immer rein zu behalten, und

3) In die Satzung auch die bessern Lebensmittel und mehrere, wo nicht alle, Artikel aufzunehmen, die zur Nahrung gehören: denn der Mensch lebt nicht allein vom Brode und schlechtem Weiß- und Mailänderbier, sondern von jeglichem, was da für sein gutes Geld zu haben ist, und um welches er nicht betrogen werden darf.

Dieses sind demnach die einzigen möglichen ausführbaren Mittel und Wege, welche meiner Meinung nach, wenn sie befolgt werden, die Verfälschung der Lebensmittel wo nicht ganz aufheben, doch sicher ausserordentlich vermindern können, und ich hoffe, durch deren Mittheilung dem gemeinen Wesen auch hierin nach meinen Kräften genützt, somit alles, was sich über diesen wichtigen Gegenstand phisisch und politisch in gedrängter Kürze sagen läßt, erschöpft zu haben: denn zweckmäßigere Mittel und Wege gibt es nicht. Wer sie weis, der theile sie mit. *)

*) In Joh. Hein. Gottlob v. Justi's Polizei-Wissenschaft, diesem noch immer vorzüglichen Werke in diesem Fache, das in Königsberg und Leipzig 1760 in 2 Quartbänden erschienen, und von allen Neuern ausgeschrieben worden ist, findet man auch in Betreff der Lebensmittel und der Polizei-Taxen sehr zweckmäßige Vorschläge, die leider! zu wenig beachtet und benutzt werden.

Druckfehler.

Seite 22. Z. 9 von oben statt an dem lese an den.

— 42. Z. 9 von unten statt ist ein lese ist kein.

— 53. Z. 12 von oben statt steigt, lese steigen.

— 66. Z. 3 von oben statt dergleichen lese der gleichen.

Wien,

bei Phil. Jos. Schalbacher.

1808.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Über die Verfälschung der Lebensmittel, und die Art, sie leicht zu entdecken und aufzuheben, oder doch zu vermindern

Wien 1808

Pol.civ. 147 n
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10767512-9